島らしい食も味中う

EAT

島の新鮮な魚介類が味わえるお店や雰囲気のいいカフェ、 地元の人に昔から愛されている老舗などバラエティ豊かです。





12 P.93

居酒屋/岩城島 😝 🖸

居酒屋 よし正

YOSHIMASA

**** 0120-37-4403 yoshimasa.jp

● 岩城 1540 今 あり **③** 11:00 ∼ 14:00 (L.O.13:30) 17:00 ~ 21:30 (L.O.20:30) 目 % ~ 21:00 (L.O.20:00) CLOSED 月♡ (季節によって変更あり)

- 帚 カウンターフ テーフ ル15 個室 10
- ★岩城港から5分
- 器 おみやげ販売あり

い料理が豊富で、 締めには岩城の旨味がグッ 老舗の居酒屋ら

は午後に遊漁船で そんな言葉が自 た魚を昼食に食べられます 美味い 然に出てきます ありがとう。 日本酒も充実の品揃 この日



例えば、

えば、

いけすには近海で獲れ 魚が存分に楽しめる居

1 のれんをくぐって店内に入る。 2 テーブル席や個室も選べる。 3 壁には遊漁船のお客さんが釣った巨大な鯛の魚拓やお酒のラベルが。 4 人気の岩城ラーメン。近海の小魚で取った出汁や、トッピングのヒジキなど、島の美味しさがたっぷり。



海鮮自慢の店

FRESH SEAFOOD RESTAURANTS







4 P.94レストラン/弓削島 ◎フェスパペレストラン イルマーレ

RESTAURANT / YUGEJIMA

ホテル「インランド シー リゾートフェスパ」のレストラン。眼前に広がる雄大な瀬戸内海の絶景を眺めながら食事ができる。食材は近海で獲れる新鮮な魚介をはじめ、上島町産の柑橘やレモンポークなどがメイン。お手軽なアラカルトから本格会席料理まで、和食出身の料理長が腕を振るう。会席料理は月替わりで、季節ごとの味が楽しめる。単品メニューでは「びっくり海宝井」(海鮮丼)や、オーダーを受けてから仕込む手作り豆腐が人気。

**** 0897-77-2200

こだわりの会席は

料理長・竹安が

ご説明に伺います!

- 弓削日比 287 ● fespa-yumeshima.jp
- ⇒あり③ 11:30 ~ 14:00(L.O. 13:30)17:30 ~ 21:00(L.O. 20:00)CLOSED 火 √ 7 * ↑ ナ 、 水 ※(変更あり)
- 帚 レストラン 40 宴会場 大・小
- 毎 弓削港から5分



カフェ/岩城島 分野 回

Takeout & Café たい屋

CAFE / IWAGIJIMA TAKEOUT&CAFE TAIYA

2021 年に新しくオープンしたカフェ。鯛のカルパッチョ丼や鯛カレー、W 鯛めしなど、鯛尽くしのメニューが並ぶ。それもそのはず、店主の、調安元太さんは鯛の養殖百合た鯛は筋肉質で歯応え良し。海が目の前という立地も素晴らしい。







C090-4977-3179 の岩城 4974 ① 10:00 ~ 16:00 CLOSED 月間 ~金章 帰店内 8、外 4 ★ 小漕港から15分 負 ティクアウト可

> その日に水揚げされた お魚を海鮮丼に!

③ P.94 海鮮食堂/弓削島 海鮮 大黒丸

SEAFOOD RESTAURANT / YUGEJIMA

弓削港の近くのシーサイド モール内にある、地元漁師さ んが営む海鮮料理店。店内に は大きな生け簀があり、水場 げされたばかりの海の幸を堪 能できる。ランチでは海鮮丼 と海鮮チャーハンが人気。 夜 はまずお任せの刺身盛りを頼 んでみよう。







● 0897-72-8885
 ● 弓削下弓削 1037
 ⊙ 11:00 ~ 13:00、17:00 ~ 22:00 (L.O.20:00)
 © 108ED 火災・第2月系





1 P.94

居酒屋/弓削島 🗢 👣

ゆげしまダイニング **彩** -SAI-

Yugeshima Dining SAI

♦ 0897-72-9931 ● 弓削下弓削 123-7

① 17:30~22:00 (L.O. 21:00)CLOSED 水災 (祝日の場合は営業)

- 帰 カウンター 4 テーブル 14 個室 10
- ★ 弓削港から3分

多彩な本格創作地元食材を使った

1 女性に人気の梅酒も種類がたくさんあってうれしい。 2 清潔感のある店内。左のキッチンで松村さんが腕を振るう。

3 豊富な和洋のメニュー。中央の、長芋にチーズをのせて焼き上げた「焼きチーズめんた芋」はビールが止まらないおいしさ。





カフェ/佐島 😝 🌀

book cafe okappa

BOOK CAFE OKAPPA

♦ 0897-72-9229

- 弓削佐島 694 今 あり ⑤金ξ±ξ131:30~17:00 (現在育児休業中、R5秋再開予定) CLOSED 月 1 ~木I
- **刷 カウンタ−3、テ−ブル4、個室4**
- ★佐島港から5分 🚖 テイクアウト可
- ▶ あり、授乳スペースあり

連 が 置い この優 の の 夫妻で店を切 離れま を開店。 田由梨さんが自分 店は地元 「ふだん て ある蔵書を たが、 由梨さん い雰囲気 つも笑 たちが 0 に話 を見 お





で過ごす

の

も良

で



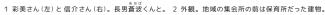


信介さん夫妻が営むカフェです。

W

て5分ほど。

山之内彩



3 お店 OPEN 中はこの白い看板が目印。 4 カウンター越しに店主と談笑できる。 5 定番のチキンカレー (900 円)



4 P.94

カレー店/弓削島 ⑥

TRATTORIA アル

- **L** 080-2649-0001
- 弓削下弓削 716
- ① 11:00 ~ 14:00 CLOSED 水平·木丁
- 鳥 店内 10、前庭 12
- ★ 弓削港から15分 ፟ テイクアウト可
- Pあり

屋さ

厨房に立ち続けたベテラ の店を奥さ る さんは捕鯨船 高専 の お の緑さ 店で 練習 船で 7 き 船

前庭や子どもメ W2」(ようこその意)が目印です。 口に広 0) に掲揚され 心地 ねぎ ょ W 深 辛 家族連れ W た信号 さが ク 後









1 店主の一高さん(左)と奥さんの緑さん(右)。 2 うれしいトッピングや小さなお子様にも安心のメニュー。3 出張出店用のレモンイエロー のキッチンカー。 4 お店の目印にもなっているようこその信号旗、子どもも遊べるゆったりした人工芝のお庭と庭席。





vida con miel

VIDA CON MIEL

● 弓削狩尾 177-1 土 3 9:00 ~ 16:00 CLOSED 月 ** · 水 ** · 金 ** · 日 **

6 @ vidaconmiel.stores.jp □ apiary.vida.con.miel@gmail.com

☎ 弓削港から 10 分 Instagram の DM で予約可

ス ッソ

夫婦で養蜂に取り組む西尾諭さ む カ 果物などを 人家が少 0 が をゆっ め h な ん がげ た自 で W









1 自然養蜂と自然農をベースに季節ごとの旬の食材でつくられるスイーツやお食事はその佇まいまでもが絶品です。 2,3,4 静謐な店内で 西尾さん夫妻の世界観に浸ることができる。 5 蜜蜂にストレスを与えない養蜂を追求して採られたはちみつは奥深い味わい。



O P.95

ベーカリーカフェ/弓削島 😚 🌀

Kitchen 313 Kamiyuge

BAKERY CAFE / YUGEJIMA KITCHEN 313 KAMIYUGE

- ****090-7371-6888
- ⊕ kitchen313kamiyuge.com
- 弓削上弓削 313
- ⑤火员木员土 № 11:00 ~ 15:30 CLOSED 月 %·水平·金縣·日歌
- ▲ 2 前庭デッキ、ベンチあり
- ★ 上弓削港から3分
- ፟ テイクアウト可

古 っち b

蔵の風 た店 築お ね な 百自細



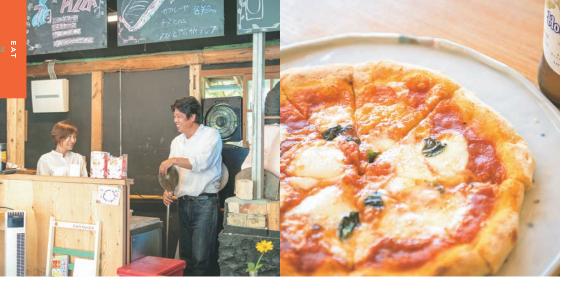


と の





1 ベーグルや食パンは遠方から買いに訪れる人がいるほど人気。2 店主の真紀さん。2014年に自宅横の蔵をリノベしてお店をオープン。 3 歴史ある建物をうまくデザインで生かした。 4 手捏ねで一つひとつつくられる。





ピザ店/弓削島 🗣

ふじた住設給食部 いっ福

℃ 080-4635-8334 ●弓削太田 114 今あり

⑤ 土 治 日 治 祝 ∺ 11:00 ~ 14:00 CLOSED月號~金貨(祝日の場合は営業、 営業日はSNSでも確認を)

- カウンター 4 テーフ ル 6 テラス 2
- ★ 弓削港から15分
- ் ティクアウト可 ▮あり

本格石窯ピザ W T います。 N は のピ 13









洒

1 藤田さん夫妻の本業は住宅設備関係で、お店も自身で設計施工。 2 ピザは耳がもっちりしたタイプで食べ応えあり。定番のマルゲリータや、 弓削のりと明太子のピザが人気。 3 古い倉庫を DIY で改装。 4 傍らに停まっている 2 台の MINI。



8 P.94

レモネードスタンド/岩城島 😚 ◎ 💆 わらしべ。岩城島BASE

WARASHIBE IWAGIJIMA BASE

(営業日はSNSでも確認を)

****090-4585-4500 分岩城 553 ⑤ 土 Å 目 å 祝 ₺ 12:00 ~ 16:00 ■ カウンター 2、 テーフ ル 4 ★ 岩城港から8分 ፟ テイクアウト可

で

る交流 んが もらう 上の め









38

1 店主の岡さん。店内のピクチャーウインドウから射すやさしい午後の光。 2 地産地消の島レモンシロップを使った二層仕立てのレモネード。 3 わらしべ。特製スパイシーカレーはクラフトビールやレモネードにぴったり! 4 海の上のレモネードスタンド「岩城島 BASE」。

0)

岩城産レモンポーク食べ歩き!

LET'S EAT IWAGI LEMON PORK!







12 P.93 喫茶/岩城島 60 レモン・ハート

岩城港務所内の喫茶店。食事メ ニューも充実しており、イチオシ は岩城島特産のレモンポークを 使った食事。「元祖レモンポーク 丼」は、ご飯に炒めた肉と目玉焼 きを載せ、レモン果汁を加えた 特製ダレをかけた島の名物料理。 島内には提供する店がいくつかあ り、食べ歩きも楽しい。ほかにも メンチカツや定食もおいしい。 港務所内にある売店 「リモーネ・ プラザ」とともに、快速船の待ち 時間があれば、ぜひ利用したい。



≎あり

© 9:00 ~ 16:00 CLOSED 🖽 🖁 20 ★ 岩城港務所内 ⋒ テイクアウト可







1 P.93 居酒屋/岩城島 ミスティ亀井

MISTY KAMEI

岩城港からすぐ、役場岩城支所裏 手の居酒屋。ランチ営業も行って おり、岩城特産の豚肉を使ったレ モンポークとろろ丼や、塩・タレ・ ポン酢・味噌から味付けを選べる レモンポーク炒め定食などが美味 しい。夜は居酒屋になり、酒のお 供にぴったりな一品メニューが揃 う。コルクボードに貼られた「本 日のおすすめ」には要注目。座敷 での宴会も可。レモンポーク丼な どを提供するキッチンカーで出店 も行う。町内外のイベントで見つ けたら利用してみよう。



♣ 岩城 1523 () 11:00~13:00 (L.0.) 17:00~20:30 (L.0.) CLOSED 日音·祝昔

₩ 56 (座敷あり) ★ 岩城港から2分

⋒ テイクアウト可















カフェ/弓削島 👩 🗿 しまでCafé

SHIMA DE CAFE

♦ 0897-77-2232

1 P.94

shimano-kaisha.co.jp/cafe

● 弓削下弓削 830-1 今あり () 9:30 ~ 18:00 (L.O.17:30)

CLOSED 火 ♂·元日 鼻 34

★ 弓削港から7分

▲ テイクアウト可 器 おみやげ販売あり

す

7

40

1 レモンポークバーガー(400円)。小ぶりで、手軽に食べられる。2 摘み菜ランチ(1,100円)は島のお母さんたちの知恵の結晶。3 お店の外観。 4 店主の村上律子さん(左)と、スタッフの村上友美さん。5 島のお土産も買える。6 レモンポークソテーランチ (1,100円)。

島のソウルフード"お好み焼き"!

TRY "OKONOMIYAKI" THE ISLAND'S SOUL FOOD!

₱ P.94 お好み焼き/弓削島

ジャンボたこ焼き 濱岡

OKONOMIYAKI / YUGEJIMA HAMAOKA

元はたこ焼きからスタートしたため、現在はメニューにないものの、店名に残る。弓削港近くのシーサイドモールにあり、赤い暖簾が目印。いっも地元客で賑わう。お好み焼きは、麺をそば、うどんから、サイズを並、中、大から選択する。





P.94お好み焼き/弓削島みちくさ

Okonomiyaki / Yugejima MICHIKUSA

アットホームな店内の雰囲気も相まって、島特有のゆったりとした時間のなかで、どこか懐かしいお好み焼きを楽しめる。母から娘へと受け継がれたその味をもいる。メースにこだわりあり。





P.94お好み焼き/弓削島ラーメン党

OKONOMIYAKI / YUGEJIM RAMENTO

「ラーメン党」という店名ながら、今ではラーメンはメニューになく、お好み焼き屋さんとして営業。だけどやっぱり麺が自慢で、お好み焼きに入ったパリパリもちもちの食感に、こだわりを感じる。上島町役場弓削支所のすぐそば。



ファンが多くピーク時には

行列ができることも!

\$ 0897-77-2932 **⑤** 弓削下弓削 829-1 **③** 11:00 ~14:00 CLOSED 日景 **湯** 13 **★** 弓削港から 7 分 **扇** 7/07か可

西野

Dkonomiyaki / Yugejima NISHINO

上弓削港の目の前にあるお好み焼きの店。温かい雰囲気で地元の人たちの憩いの場となっている。西野のお母さんと地元のお客さんとの会話に勇気を出して飛び入り参加してみたい。メニューはイカやエビが入った「スペシャル」がおすすめ! / までんま



 島の特産品・食材を活かした料理

Dishes that Make Use of the Island's Special Products and Ingredients

₽.92お弁当・惣菜/生名島なかうら

DELI / IKINAJIM NAKAURA

生名保育所の近くにあるログ ハウス風のお店。手作りのお 弁当・仕出しを提供する。日 替わりのお弁当やコロッケ は、店内のテーブル席でのイー トインも可能。地元の生名 味噌と岩城のレモンポークを 使った生名味噌コロッケ(100 円)の揚げたてをぜひ。



生名味噌コロッケは

サイクリストにも 人気の逸品!



□ P.93カフェ/岩城島Nouson 808

CAFE / IWAGIJIMA

農園「ブルーレモンファーム」 直営のカフェ。焼きたてパ ンや焼き菓子、自社栽培の レモン、いちごを使ったドリ ンクが楽しめる。いちごミ ルク (P.47)、レモンがゴロ ゴロ入ったレモンスカッシュ がおすすめ。店内外で休憩 可。





↓ 0897-74-0756 ●岩城 3910-1 ① 11:00~15:00CLOSED 日%~木朮 侖小漕港から3分







(P.93)農家レストラン/岩城島でべそおばちゃんの店



FARMER'S RESTAURANT / IWAGIJIMA

レモン農家の西村孝子さんを中心に、島のお母さんたちが開いた完全予約制の農家レストラン。「でべそ」とは島の言葉で「でしゃばり」の意味で、店名のとおり明るい彼女たちがつくる料理は「レモン懐石」。島のレモンを実や果汁だけではなく、花や葉も丸ごと工夫して使ったものだ。レモンの豊かな香りで心身ともにリフレッシュしよう。レモン懐石づくりの体験メニューも用意されている(P.73)。

▶ 0897-75-2843● 岩城 3057⑤ 11:00 ~ 14:004 名から予約可 (完全予約制)CLOSED 7 ~ 9月、正月 帚 4 ~ 40● 岩城港から5分

小漕港から7分

42

食事、カラオケ、仕出し

MEALS, KARAOKE, CATERING

店内は河原学園の 学生がデザイン!



カラオケ喫茶/弓削島 6 カラオケ喫茶 こまウタ

KARAOKE / YUGEJIMA KOMAUTA

下弓削にある、軽食もとれ るカラオケ喫茶。店名は、 まちおこし会社「株式会社 困ったことはなんですか(こ まなん)」が住民アンケート の「あったらいいな」を実 現させたことから。飲み放 題・歌い放題の貸切プラン は6名以上から。





▶ 0897-77-3770 ● 弓削下弓削 232 ○ 12:00~16:00、 ★ 弓削港から7分

27 P.94 ラーメン店/弓削島 ^明どんラーメン

昔懐かしいシンプルな尾道 ラーメンが美味しいお店。 昭和から平成の前半ごろま で松原海水浴場の海の家で 親しまれていた味が復活。 店名は、マスターの檜垣®崩 さんの、孫に呼ばれるニッ クネーム「あけどん」から。





、0897-74-0866 (ヤマザキ) 係弓削 1037-2 ① 11:00~13:30 CLOSED 水※日常 用7(外にも席あり) ★ 弓削港から1分

24 P.92 什出し、宴会/生名鳥 みゆき

MIYUKI

お弁当、オードブルなどの仕 出し屋さん。リーズナブルな お弁当が人気。完全予約制 で宴会も可能。お弁当は予 算に応じて用意した日替わり の内容で、生名島だけでなく 弓削、佐島、岩城へも配達。 事業所だけでなく個人の注 文にも応じる。



\$ 0897-76-3178 ★生名1890 CLOSED不定休(予約制)

25 P.94

パン工房/弓削島 6 さぎょうしょ ポップコーンのいえ

₩ 30 ★ 立石港から3分

「隨害がある子どもたちが大 人になっても働ける場所を」 と NPO 法人によってつくら れた小規模作業所。 「K の食パン」やピザパンな どが定番メニューで、季節 限定品もあり。オリジナル の障がい者アートグッズも 手に入る。





CLOSED 土》日》月》祝は(木工土》は佐島しまのひろばでも販売) 幕 テイクアウトのみ ★ 弓削港から 7 分 ● kamijimapopcorn.or.jp

おいしいお酒と

Come for a Drink at the Local Izakaya

ママ(左)が地元客と つないでくれる!

22 p 94

カラオケ居洒屋/弓削島

酔虎亭

KARAOKE IZAKAYA / YUGEJIMA

カラオケ喫茶と居酒屋の両 方の性格を兼ね備えたお店。 店内はスペースが扉で仕切 られており、どちらでもカラ オケが楽しめる。カラオケで はママがあたたかくおもてな し。居酒屋ではマスターが地 魚を中心に素材にこだわった 料理を提供する(要予約)。







16:00 (無休)、夜カラオケ・居酒屋 18:00 ~ 22:00 (金・日休み) 無 カラオケ 12、カウンター 7、 座敷 8 ★ 弓削港から 9 分

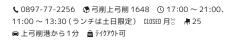


焼肉 どんぐり

23 P.95

焼肉/弓削島

地元の人たちに長年愛され る、上島町唯一の焼肉屋さ ん。幅広い年齢層が集まる 交流の場となっている。ドリ ンクには季節により店主の 村上さんが育てるレモンが 入ることも。土日限定ラン チは焼肉どんぶり(650円) とホルモンうどん(600円)。





20 P.94 居酒屋/弓削島 ♥ 🙃 寿司居洒屋 ととや

地元の飲み会や宴会で使わ れることの多い居酒屋。弓 削に寄港したヨット乗りが、 静かに杯を傾けていること もある。人気メニューは握 り寿司、鯖寿司。寿司を電 話注文し、持ち帰る地元客 も多い。居酒屋メニューや 宴会プランも充実。







▶ 0897-77-3523 係号削下弓削 210 令あり ① 11:30~ 13:30、17:30 ~ 21:00 (L.O.20:20) 土は夜のみ、日は宴会 付出し(予約のみ) CLOSED 月 ₩ 40 ★ 弓削港から5分 ₫ テイクアウト可

21 pg2 居酒屋/生名島 6 おかえりなさい

OKAERINASAI

立石港務所2階にある居酒 屋で、フェリーや対岸にあ る因島の灯りを眺めながら 食事ができる。店主の大橋 さん一押しは、朝引きした 大山地鶏の鶏刺し。店名は 「ただいま」と家に帰ってく つろいでもらえるような店 でありたいという思いから。







○ 17:00~23:00 (L.O.22:00) CLOSED 目音視器 ₩ 40 ★ 立石港務所 2F 💩 ティクアウト可





おすすめ! テイクアウト



おやつタイム かみりん焼き

上島町のマスコットキャラ、かみりんの キャラクター焼き。柔らかい生地に種類 豊富なフィリングが楽しい。お土産にも。

¥200~

② P.95 おやつタイム ◎ **、**0897-72-9227



いっ福ノパニーニ

自家製のパンに島野菜とイタリア産 チーズをはさみ、専用のホットサンド メーカーで焼く。熱々を召し上がれ。

¥800



Nouson 808

いちごミルク

いちごの甘みと酸味はサイクリングの 疲れも回復。農家直営だからこそいち ごの美味しさがしっかり楽しめる。

¥550

15 P.42 Nouson 808



P.39 いっ福



ベーグルサンド

自家製鶏ハムと季節の野菜をもちもち ベーグルでサンド。大人気!

¥440 ~

6 P.36 Kichen 313 Kamiyuge



ヤマザキ チキンバー

鳥もも肉とウインナーの唐揚げ棒。 1本でお腹いっぱいになりそう。

¥250

30 P.85 ニューヤマザキデイリーストア 弓削店



ゆげ海の駅弁

和食の板前さんによる本格・贅沢弁当。 ヨットなどでのランチにぴったり。

¥2,500 (要予約)

20 P.44 ととや



コトリエ

おにぎり

上島町名産の弓削海苔と弓削塩を使用。 塩にぎりのシンプルさが海苔と塩を味わ うのにベスト。具入りも5種程度あり。

¥150 ~ 230

28 P.86 コトリエ商店

ポップコーン / ペン

種類豊富な菓子・惣菜パンをご用意。 一つひとつ丁寧に焼き上げられています。

¥150 ~

25 P.45 さぎょうしょ ポップコーンのいえ

フェスパ・イルマーレ

ゆめしまバーガー

上島町でとれた新鮮な鯛を使った バーガー。バンズは「ポップコー ンのいえ」(中) とのコラボ。レ モン、野菜もできる限り島でつく られたもので。ポテト付き。

¥1.100

4 P.33 フェスパレストラン イルマーレ



TAIYA

たい屋

レモンスカッシュ

岩城島産のレモンを贅沢に使った レモンスカッシュ。

¥500

2 P.33 Takeout&Café たい屋



おらしべ。しまペチー/

島や近隣でとれたフルーツを使用したカラフルなフローズン ドリンク。ブルーベリー、桃、イチゴあり。海にも映えます。

¥650

8 P.38 わらしべ。岩城島 BASE

Nagi.ya

島旅ギフト 販売機

上鳥町の特産品や、 島の思い出をお土産に。

¥350~

1 P.92



かみじま自慢の柑橘たち

CITRUS FROM KAMIJIMA

高品質な国産レモンとして有名な「青いレモン」をはじめ、 上島町では美味しい柑橘がたくさんつくられています。 そのいくつかを紹介します!



温州みかん

時期とともに酸味が減りコク(味の濃さ) や甘味が増していきます。お歳暮やお正 月用みかんとして親しまれています。

出荷時期 9月下旬~1月下旬



レモン

岩城島産の青いレモン(若い果実)は酸っぱさに加えて甘さもあり、カットした時の鮮烈な香りは最高です。

出荷時期 9月上旬~4月下旬



紅まどんな

果肉が口の中でゼリーのようにとろけ、 のどごしもなめらかです。 愛媛県内での み生産されています。

出荷時期 11月下旬~12月下旬



はれひめ

酸味が少なめで甘く果汁も豊富。愛媛県 が日本一の生産地で"瀬戸の晴れ姫"と いうブランドで販売しています。

出荷時期 11月下旬~1月上旬



が~~~ 甘 デ

歯ごたえある果肉に変やかな香りと強い 甘みがあります。愛媛県内のみの生産で、 自慢の甘味と平たい形から命名。

出荷時期 1月中旬~2月中旬



八并

爽やかな味わいとほのかな苦みが絶妙 ハーモニー。香りがよく果汁はやや少な めで、プリプリとした食感。

出荷時期 1月下旬~3月下旬



たまみ

しっかりとした甘みとまろやかな酸味があり、味わいスッキリ。上島町で多く生産され、町内産は"しまひめ"として販売。

出荷時期 1月下旬~2月上旬



せとか

香り、色、味わい、すべてがギューッと 濃縮されて優れた風味を持ちます。果肉 はやわらかく果汁が豊富。柑橘の王様。

出荷時期 1月下旬~3月中旬



不知火(デコポン)

甘みが強くほどよい酸味があり濃厚な味わいと個性的な外観が特徴の柑橘。 "デコポン"の愛称で知られています。

出荷時期 3月上旬~4月上旬