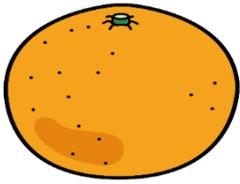


献立ひとくちメモ

3月1日(火)



はまさきのお話です。

はまさきとは、佐賀県産の高級みかんのことです。清見オレンジ×アンコール×マーコットの3品種を掛け合わせてできた「麗紅(れいこう)」という品種で、その中でも平成16年に登録された佐賀県独自のブランドのはまさきは、果肉の密度が高く重量があり、とてもジューシーで甘いのが特徴です。

はまさきは糖度を上げるために低温の貯蔵庫で1か月ほど一眠りさせてから出荷されます。こうすることで色が均一になり、食感がやわらかくなります。このように手間と時間がかかるため、全国でも珍しい生産方法になっているそうです。