





 甘味がつよめ	  手で剥ける ナイフがオススメ	 果汁の量の目安
---	--	--

柑橘系 品種


はっさく



さっぱりとした酸味とほろ苦さ

ナイフで剥こう



果汁は少な目で食感はサクサク

いよかん



甘味と酸味のバランスが良い





皮は厚いけど
手で剥ける





果汁はやや多め

果肉は鮮やかなオレンジでとっても香りが良い


不知火(デコポン)



糖度が高く、果汁もたっぷり

手で剥きやすい



果汁は多め、べたべたに気を付けて

形が特徴的で、皮は厚いが柔らかい

ポンカン



酸味がすくなく、甘味がつよい




意外と手で剥けるよ



果汁はやや少なめ

甘夏



甘酸っぱさとほろ苦さ





ナイフで切り込み
入れると簡単





果汁量は並でプチプチ食感

生食もよし、サラダなどにアレンジするのもよし


きんかん



甘酸っぱく優しい苦味

そのまま生で食べられる
種を取りたい方はナイフで



果汁量は少ない

甘露煮にすると3週間以上保存ができる