ご予約受付中

紅俺ん路

べにおれんじ

黒点やキズ等がございます。
化学的農薬・除草剤を一切使用せず、作っているからです！
ご贈答の場合は、その点をご留意ください。

和歌山県印南町、農園から当店に産地直送！

光センサーで糖度をチェックしてお届けします!!





紅みかん **高糖度** 平均糖度12.5度以上 **無農薬** **ノーワックス** **樹上完熟**

紅俺ん路みかんとは 土着菌・酵素などを利用して土づくりを行い、みかんの樹が元来持っている自然の力を最大限に引き出すことで、甘いだけでなくコクのある美味しいみかん作りを目指しています。本来11月上旬に収穫する早生(わせ)種の紅みかんを、12月まで樹上で熟してから収穫、さらに糖度12度以上のみかんだけを光センサーで撰別し、これに【紅俺ん路(べにおれんじ)】と名付けました。



平均糖度12.5度以上
まさに奇跡のみかん!!

L・M・S
混合(5kg入り) 約50個 **7,635** 円(税込)

※商品お届けは12月中旬頃から1月下旬を予定しております。

※農薬等使用せず栽培していますので、キズ・黒点等のみかんが混ざります。品質には問題ございませんので、ご理解下さい。

※数に限りがありますので、品切れの節はご容赦ください。

(有)みどりや酒店

江東区大島7-36-6

tel 03-3681-9697

fax 03-3682-1804

＜きりとり＞

【紅俺ん路みかん お申し込み書】

お名前			TEL ( )
ご注文	L,M,S混合・5kg入 6720円 12月中旬 / 年末 / 1月中旬 箱 箱 箱	ご住所	〒