

### 真紅のオレンジ...

柑橘では唯一、アントシアニンを含む果実。

そのため、果肉が赤いのが特徴。

コクのある甘さ、濃厚な香り、

すっきりとした酸味と豊かな風味。

日本有数のみかん産地宇和島と、

食で世界を魅了するイタリアのコラボレーション果実、

ブラッドオレンジ。

この機会にぜひご賞味くださいませ。



#### タロッコ tarocco

食べ頃時期 3～6月、大玉で糖酸のバランスが良く、そのまま食べてもおいしいです。



#### モロ moro

食べ頃時期 2～4月、果皮・果肉の赤味が強く、やや小玉ですっきりとした味(酸がやや高い)です。そのため、加工(ジュース、菓子等)需要が大きい品種です。



### 全国初・ブラッドオレンジの里・宇和島とは ～地球温暖化を逆手に取り産地化～

伊達家の城下町宇和島は、愛媛県西南部に位置する人口約8万人の都市。近年の地球温暖化により、年間平均気温が17度を超え、ようやく原産地・イタリアの気候に近づき、ブラッドオレンジの栽培が可能となりました。宇和島の入り江と半島が複雑に交錯するリアス式海岸に面した急傾斜をうまく活用して高品質な果実が生産されます。



SHIKOKU  
EHIME  
UWAJIMA  
四国 宇和島



愛媛県イタリアンアップ  
キャラクター  
みきゃん

BloodOrange  
UWAJIMA x ITALIA

宇和島・ブラッドオレンジ生産加工推進コンソーシアム

【お問い合わせ】

JAE えひめ南 みかん販売課 ☎(0895)22-8118

愛媛県南予地方局 産業振興課 ☎(0895)28-6147

ブラッドオレンジホームページ <http://www.blood-orange.jp/>

えひめ商農協同組合ホームページ <http://www.ja-eminami.or.jp/>

【参画機関】

宇和島市、湘南香料㈱、備えひめ飲料、備えひめフーズ、尾高食品㈱、衛おのがみ菓子舗、衛寿提摩、手作りパン工房 みなみ、ラスク工房 Leila、BOULANGERIE RIZ、遊子漁業協同組合女性部、衛石野、衛かどや、衛ぼづみ、リストランテルーゴラ、衛うわじま産業振興公社、ブラッドオレンジ栽培部会、愛媛県みかん研究所、愛媛県産業界技術研究所

BloodOrange  
UWAJIMA x ITALIA

四国 | 宇和島

shikoku uwajima





# 宇和島の 山と海が育んだ イタリアが薫る赤い真珠

インパクトのある真っ赤な果皮(外)・果肉色(中)です。この赤みはアントシアニンと呼ばれる機能性成分で、高い抗酸化作用、成人病予防、視力回復などに効果があると言われています。

**ブラッドオレンジの魅力**

## 多様な使い方ができます

独特の赤味と濃厚な甘みは、生食だけでなく、ジュースや菓子等のさまざまな用途に使用できます。



## 宇和島ブラッドオレンジ 「愛」あるブランドに認定



愛媛産には、愛がある。

えひめ愛フード推進機構で2015年3月に「宇和島ブラッドオレンジ」がブランド認定(愛媛県内)されました。



コクのある甘さとすっきりとした酸味にブララス濃厚な香り。ブラッドオレンジにはタロココとモロの2品種があります。

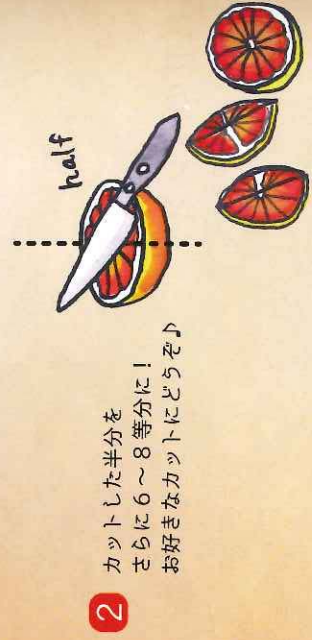
2月以降まで樹上で越冬させるため、ネット栽培をしています。現在(H27)、栽培者400戸、栽培面積25ha、生産量約250t(全国シェア90%以上)ですが、目標は500tです。



## ブラッドオレンジの食べ方 ~スマイルカット~



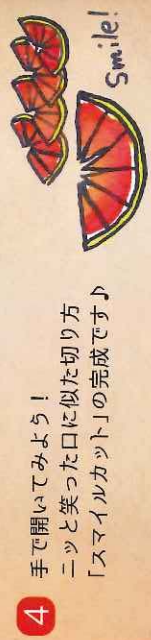
1



2

3 カットし終えたら、真ん中のワタの部分をとろろ。

### ポイント



4

思わずにっこり♪  
おいしく食べよう!  
ブラッドオレンジ♪

