



自治体認定フルーツ

有田市認定みかん



有田市
原産地呼称
管理制度



有田みかんの未来のために

紀伊半島の西海岸に位置する有田市は、温暖な気候で日照時間が長く、排水性・通気性に優れた土壌に恵まれるなど、おいしいみかんが育つ条件がそろっています。400年以上続く先人の知恵とたゆまぬ努力の積み重ねで、コクと甘味のあるみかんが生み出されます。

その中でも、「有田市認定みかん」は、栽培方法や外観、味など厳格な基準をもとに食分野のプロフェッショナルによる食味審査に合格した高品質なみかんです。

そんな、有田市が誇るみかんのファンをもっと増やしたい。そのために、有田みかんの優れた味と品質をきちんと確保していこう。「有田 QUALITY＝原産地呼称管理制度」は、みかんの未来を切り開く、新しい取り組みです。

有田市が誇るプレミアムなみかんをぜひご賞味ください。



和歌山県有田市

<https://www.city.arida.lg.jp/>

〒649-0392 和歌山県有田市箕島 50 番地

問い合わせ先：和歌山県有田市役所 ふるさと創生室 ☎0737-22-3648（直通）



有田市
Instagram

和歌山県有田市

ふるさと応援寄附



有田市
ふるさと納税
特設サイト

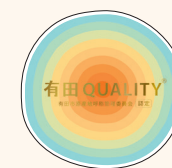


ひとも、まちも、特産品も魅力であふれる有田市の応援をお願いします！

「有田市認定みかん」はもちろん、シーズンを通してご賞味いただける「有田市認定みかんジュース」や漁獲量日本一の「太刀魚」、発祥の地である「蚊取り線香」、柑橘加工品、海産物など多くの特産品がございます。

有田市へのふるさと納税のお申込みは、上記にある【有田市ふるさと納税特設サイト】のQRコードよりお願いいたします。

私たちがおすすめします！



パティシエ 鎧塚 俊彦氏
「Toshi Yoroizuka」
オーナーシェフ

有田みかんの魅力

江戸時代より日本を代表するみかんの産地として栄えてきた有田市はその気候、土壌はもちろんの事、人々の心の奥底にまでその思いが浸透している様に感じます。作る技術はもちろんの事、みかんの味にも日本一精通している皆様のみかんを審査するという大役を毎回身が引き締まる思いで務めさせて頂いております。

この素晴らしいみかんの良さを少しでも多くの人に知って頂きみかんが再び冬のお茶の間の主役になるように、そしてその素晴らしさを世界にも発信していける様、微力ながら頑張りたいと思っています。



マスターソムリエ 高野 豊氏
株式会社高野総本店
代表取締役社長

有田みかん、 その注目すべき気候風土と生産者の努力

日当たりの良い畑と地質学的に注目すべき土壌から生まれる高品質のみかん、それは年々進化し他の産地との明確な差となっています。特に原産地呼称認定みかんの完成度は高く国際的に十分通用する水準にあります。

肥料や水分の調整、太陽光線を考慮した様々な工夫は、香りと味わいに反映され審査会のたびに新しい発見と感動があります。麓から頂上まで積み上げられたみかん畑の石垣、その間を通るみかん運搬用モノレール、ミカンの鮮やかな黄色に葉の緑、その先に青い海、最高の味わいと最高の風景をお楽しみください。