

みかんが家に届くまで



みかん畑

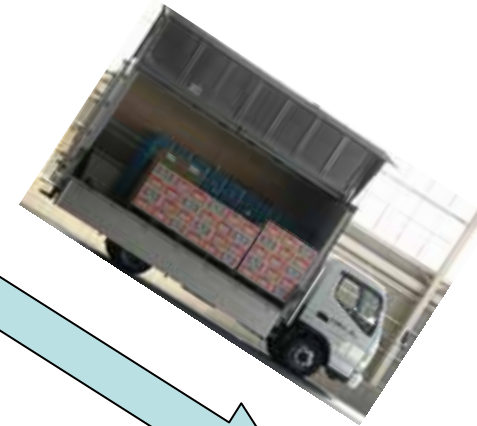
丹精込めて育てた樹に、みかんが鈴なり。花のあとにできた実を約半年間育てました。おいしくするために、肥料・水・摘果……。そしていよいよ収穫です。

共同出荷



共同集出荷場

農家が収穫したみかんの品質を厳選します。消費者が買いやすくするために、味・大きさを区分したバラつきの少ない製品を出荷します。



卸売市場

みかんの産地は関東以西の広い地域にわたります。それぞれの産地のみかんが卸売市場に集まり、主にその地域の販売店へと向かいます。

個人出荷

小売店



秋から冬にかけて量販店や専門店、いろいろな店でおいしいみかんに出会うことができます。みかんを囲んだ団らんまでもうすぐですね。

産直販売



1日の目安はみかん2個(200g)以上。楽しく食べて、元気に過ごしましょう。