

Power of Nature & Wild Mikan + Lemon

皮が薄く果汁でいっぱいのオレンジフロアラルのみかんは甘さと酸味のバランスが絶妙で日本古来の蜜柑味です。コクのある甘さと、太平洋からのミネラルをたっぷり含んだ潮風が作り出す、程よい酸味が他のみかんにはない自慢の味です。

Orange Floral's Mikan are sweet and juicy with thin peel. Having a perfect balance of sweet and sour flavor, our Mikan may recall the taste of ancient Japanese Mikan with nostalgia. Being brought up by the breezes that contain enough mineral from the Pacific Ocean, it is moderately sour. Rich and sweet in flavor, our Mikan are surely recommended with confidence.



オレンジフロアラルのポリシー

みなさまに「皮まで食べられるみかん&レモン」を育て、安心して食べていただきたい。納得できる本当の美味しさになった処でお届けする事です。

The mission of Orange Floral Ltd.

We grow Mikan sweet, absolutely delicious and pesticide-free, which even the peel can be eaten. And, we aim at shipping our Mikan at the most delicious and also very best available opportunity.



紫色のつぼみ・花とレモン



大切なお客様へ

SASO KIKUKO
生産者 佐宗 喜久子

お待たせしました。「皮まで食べられる安心みかん&レモン」です。生産者は日々、お客様と家族の健康を考えて育てました。防カビ材、土壌改良材、除草剤、ワックスなどを一切使用しておりませんので、安心して丸ごと食べる事ができます。日々、草取りに追われ、また手で虫を取り除きながら、収穫の時を向かえました。

オレンジフロアラルの農園は、真鶴半島先端近くに位置し、多くの恵みを与える森のそばです。オレンジフロアラルの柑橘は、太平洋から吹く潮風と豊かな太陽の光に育まれ、甘味と酸味のバランスがよいのが特徴です。

“自然との調和”、“人とう”に優しいスタイルを長い間大切にしてきたオレンジフロアラルは、スローフード発祥の地イタリアの“自然と人と食”の考え方に賛同し、2002年からイタリアスローフード協会の国際会員に登録しています。

- ・柑橘類の表皮にワックスをかけません。
- ・黒い点々があっても召し上がる際には問題ありません。
- ・防カビ材、防腐剤など使いません。

お客様へのお願い

ワックスや防カビ剤、防腐剤等を使用していないので、みかんやレモンは箱から出して、冷蔵庫または涼しい所で保管していただけるようお願い申し上げます。



株式会社 オレンジフロアラル

TEL : 0465-69-2239
FAX : 0465-69-2052

オレンジフロアラル
Orange Floral Co. Ltd.

Dear Valued Customer, Message from the farm producer, Kikuko (Mrs. Saso)

The season for Mikan, Japanese/Mandarin Oranges, has come! Our Mikan are sweet, absolutely delicious and pesticide-free, which even the peel can be eaten. Not only very flavorful, our Mikan are great treasures organically grown for everyone's health and well-being without fungicides, soil conditioners, chemical herbicides, waxes and anything chemical. All the insects and weeds had been removed by hand. So that, even a whole of our Mikan can be eaten. The farm of Orange Floral Ltd. is located at the tip of Manazuru Peninsula. Surrounded by natural blessings of virgin forests, Mikan from Orange Floral Ltd. are brought up by the light of rich sun and sea breezes that blow from the Pacific Ocean. That gives our Mikan a perfect balance of sweet and sour flavor. Orange Floral Ltd. agrees over the stance of the Slow Food movement started in Italy and has been a member of Slow Food Foundation in Italy.

- No waxes on peels Peels can be eaten even with tiny black dots on peels.
- No use of fungicides and preservatives

Attention

Right out of the box, please store our Mikan in the refrigerator or a cool place since nothing chemical - no waxes, no fungicides, no preservatives, etc. - has been used.

神奈川県 足柄下郡 真鶴町 真鶴1147-4 神奈川県 真鶴町
〒259-0201 MANAZURU MANAZURU-MACHI ASHIGARA-SIMOGUN KANAGAWA

www.orangefloral-farm.com