

放任栽培の小笠原レモン



「ムニンの島レモン」と、搾った後の果肉をジャムにしてピス生地に練り込んだ千林木村屋のレモンパン



「ムニンの島レモン」と、搾った後の果肉をジャムにしてピス生地に練り込んだ千林木村屋のレモンパン

「無農薬の国産品ジャム」ということで、スーパーからの引き合いもありましたが、何と言っても、通常のレモンのようにツンとした酸味ではなく、完熟のまろやかな味だったので、食べていただいたお客様には大変喜ばれました。

来年は、クッキーやカスタード、生クリーム等にも是非利用してみたいと思っています。」(辻本氏)

小笠原レモンと他のレモンとの成分比調査表

果汁100g中	東邦微生物研究所調べ	五訂日本商品標準成分表
エネルギー	37kcal	26kcal
水分	90.5g	90.5g
タンパク質	0.5g	0.4g
質質		0.2g
炭水化物		0.2g
炭水化物(糖質)	8.7g	
炭水化物(粗繊維)	0.1g	
灰分		0.3g
クエン酸	4.6g	
鉄分	0.4g	0.1g

は、小笠原諸島で放任栽培された島レモン(菊池レモン)を手搾りして、そのまま瓶詰めしたもの。当然、島では農業など一度も使用したことがなく、完全無農「ムニン」とつくものが多くある。アクセーに詰めてマイナスイオンは20℃の冷凍庫に保管してある。大変さわやかで、それでいて完熟特有の深い酸味がある。そのままだと飲むこともできるし、少し蜂蜜などをに入れて水で薄め、天然レモンにしてみるのも美味しい。

同社では、インターネットによる販売も行っているが、完熟レモンは痛みやすいため、製造量が限られている。小笠原レモン(税込み609円)は、1本100g入り。1家族で2本までの限定商品として販売している。

今回の販売に関して、同

上田社長と親交のあった大阪市旭区の千林木村屋(辻本易子社長)では、搾った後の果肉で作った小笠原レモンジャムをピス生地に練り込んだレモンパンを、夏場の限定商品として販売した。

通常のレモンパンは120円だが、特製レモンパンは140円売りとしたにも関わらず、通常の1.4倍の個数を売上げた。

「無農薬の国産品ジャム」ということで、スーパーからの引き合いもありましたが、何と言っても、通常のレモンのようにツンとした酸味ではなく、完熟のまろやかな味だったので、食べていただいたお客様には大変喜ばれました。

来年は、クッキーやカスタード、生クリーム等にも是非利用してみたいと思っています。」(辻本氏)

この「ムニンの島レモン」は、小笠原諸島で放任栽培された島レモン(菊池レモン)を手搾りして、そのまま瓶詰めしたもの。当然、島では農業など一度も使用したことがなく、完全無農「ムニン」とつくものが多くある。アクセーに詰めてマイナスイオンは20℃の冷凍庫に保管してある。大変さわやかで、それでいて完熟特有の深い酸味がある。そのままだと飲むこともできるし、少し蜂蜜などをに入れて水で薄め、天然レモンにしてみるのも美味しい。

完熟を手搾りしたムニンの島レモン

「ムニンの島レモン」は、小笠原諸島で放任栽培された島レモン(菊池レモン)を手搾りして、そのまま瓶詰めしたもの。当然、島では農業など一度も使用したことがなく、完全無農「ムニン」とつくものが多くある。アクセーに詰めてマイナスイオンは20℃の冷凍庫に保管してある。大変さわやかで、それでいて完熟特有の深い酸味がある。そのままだと飲むこともできるし、少し蜂蜜などをに入れて水で薄め、天然レモンにしてみるのも美味しい。

専門店 大徳が国内で初めて 小笠原レモン果汁を発売

社上田社長は次のように話している。

「小笠原は亜熱帯気候で気象条件も厳しくアクセサも不便なため、せっかくの特産品を紹介しにくい環境下にありましたが、この程縁があり当社でご紹介させていただいたムニンの島レモンが、島の産業振興の一助になれば嬉しいですね。」

飲料としてだけでなく、料理に少し加えるだけで、一味違った風味が楽しめることから、日本料理店や洋食関係からの引き合いも多いうつ。

「ムニンの島レモン」と、搾った後の果肉をジャムにしてピス生地に練り込んだ千林木村屋のレモンパン

「無農薬の国産品ジャム」ということで、スーパーからの引き合いもありましたが、何と言っても、通常のレモンのようにツンとした酸味ではなく、完熟のまろやかな味だったので、食べていただいたお客様には大変喜ばれました。

来年は、クッキーやカスタード、生クリーム等にも是非利用してみたいと思っています。」(辻本氏)

「小笠原レモン果汁を発売」

「ムニンの島レモン」は、小笠原諸島で放任栽培された島レモン(菊池レモン)を手搾りして、そのまま瓶詰めしたもの。当然、島では農業など一度も使用したことがなく、完全無農「ムニン」とつくものが多くある。アクセーに詰めてマイナスイオンは20℃の冷凍庫に保管してある。大変さわやかで、それでいて完熟特有の深い酸味がある。そのままだと飲むこともできるし、少し蜂蜜などをに入れて水で薄め、天然レモンにしてみるのも美味しい。

「小笠原レモン果汁を発売」

「ムニンの島レモン」は、小笠原諸島で放任栽培された島レモン(菊池レモン)を手搾りして、そのまま瓶詰めしたもの。当然、島では農業など一度も使用したことがなく、完全無農「ムニン」とつくものが多くある。アクセーに詰めてマイナスイオンは20℃の冷凍庫に保管してある。大変さわやかで、それでいて完熟特有の深い酸味がある。そのままだと飲むこともできるし、少し蜂蜜などをに入れて水で薄め、天然レモンにしてみるのも美味しい。

「小笠原レモン果汁を発売」

「ムニンの島レモン」は、小笠原諸島で放任栽培された島レモン(菊池レモン)を手搾りして、そのまま瓶詰めしたもの。当然、島では農業など一度も使用したことがなく、完全無農「ムニン」とつくものが多くある。アクセーに詰めてマイナスイオンは20℃の冷凍庫に保管してある。大変さわやかで、それでいて完熟特有の深い酸味がある。そのままだと飲むこともできるし、少し蜂蜜などをに入れて水で薄め、天然レモンにしてみるのも美味しい。

「小笠原レモン果汁を発売」

「ムニンの島レモン」は、小笠原諸島で放任栽培された島レモン(菊池レモン)を手搾りして、そのまま瓶詰めしたもの。当然、島では農業など一度も使用したことがなく、完全無農「ムニン」とつくものが多くある。アクセーに詰めてマイナスイオンは20℃の冷凍庫に保管してある。大変さわやかで、それでいて完熟特有の深い酸味がある。そのままだと飲むこともできるし、少し蜂蜜などをに入れて水で薄め、天然レモンにしてみるのも美味しい。

「小笠原レモン果汁を発売」

「ムニンの島レモン」は、小笠原諸島で放任栽培された島レモン(菊池レモン)を手搾りして、そのまま瓶詰めしたもの。当然、島では農業など一度も使用したことがなく、完全無農「ムニン」とつくものが多くある。アクセーに詰めてマイナスイオンは20℃の冷凍庫に保管してある。大変さわやかで、それでいて完熟特有の深い酸味がある。そのままだと飲むこともできるし、少し蜂蜜などをに入れて水で薄め、天然レモンにしてみるのも美味しい。