Citrus Happy

Ryoukun

MIYAZAKI



農業生産法人

有限会社　緑の里りょうくん

Citrus Happy



Our Passion

年間を通して強い陽射しがふりそそぐ宮崎県。
東には数多くのサーファーが集う日向灘の海と、西には深緑映える九州山地が稜線を描く、ゆったりとした空気と時間が漂う日南市の山間部に「緑の里りょうくん」はあります。

社名に込めた" 緑の里" とは、農園の広がるここ大窪地区のこと。
古くから温州みかんの一大産地として栄え、弊社も先々代より 100 年以上も続く柑橘農家として、戦後天皇家に献上する機会に恵まれたほど、県内有数の柑橘の産地となっています。

近年は過疎化や後継者不足などを理由に地元を離れる人々も多く、地域としての活気も失われつつありますが、弊社では先人から受け継いだ豊かな農地、恵まれた自然環境を活かし継続させるため、これまで日本では栽培が難しいとされていた国産グレープフルーツの栽培を 2010 年より開始。

いまでは地域の柑橘農家の皆さんと手を組んだ農業団体『りょうくんとその仲間たち』とともに温州みかんや、日向夏、グレープフルーツ等のノウハウを共有しながら、食べていただくみなさまに「おいしい」と喜んでいただける商品を丹精こめて育てています。

いつの日か、この「緑の里」にかつての活気や賑わいが戻るよう、育てる側も食べる側も、ともに柑橘を通して幸せな笑顔があふれますように。
私どもは " Citrus Happy " をかかげ、地域に根ざす農業生産法人としての役目を存分に果たしていきたいと思っています。



Citrus Happy
Ryoukun
MIYAZAKI

Our Policy

宮崎の温暖な気候と太陽の恵みを存分に受けた露地 (ろじ) 栽培の柑橘を育てています

当園の柑橘類はごく一部を除きすべて露地（ハウスなどの施設栽培ではない）にて栽培しています。そのためミツバチなどの虫や大雨・台風などの影響を受けやすく、見た目にキズのあるものが多いのですが、それは自然の恵みを受けた美味しい証として出荷しています。

見た目の美しさに頼らない環境的にも持続可能 (SDGs) な農業経営を目指しています

柑橘の栽培にかかる手間や農薬をできるだけ減らし (当社比 60% 減)、ミツバチなどの虫や風によってできたキズのある果実でも「見た目の美しさと美味しさは比例しない」とのポリシーを訴えながら販売、および加工商品化を進めています。

大切に丁寧に、すべて手選別で出荷しています

柑橘類は皮の薄い厚いに関わらず、表面にできた人の目に見えないわずかなキズから傷みが進んでしまうデリケートな果実です。そのため、当園の商品は収穫したての新鮮さをできるだけ保ちながらお届けできるよう、機械によるわずかな衝撃も避けるためにすべて人の手による選別を経て出荷しています。

皮まで美味しくいただける柑橘として出荷しています

当園の柑橘はすべて防腐剤・防カビ剤を使わず、出荷時にもワックス加工などを施しておりません。そのためグレープフルーツやレモン・ライム・日向夏などの皮をジャムや料理などに活用する場合でも、安心・安全にお使いいただけます。



©2020 RYOUKUN Inc.

商品ラインナップ

収穫・出荷時期 ※気候条件により半月～ひと月程度前後する事があります

●業務用：冷凍果汁あり ※在庫なしの場合、新規搾汁可　◯業務用：冷凍果皮あり

純国産グレープフルーツ



日本ではまだ珍しい純国産のグレープフルーツ。通常より収穫を１～２ヶ月遅らせ樹上完熟させていますので、甘みが増し、カットするそばから果汁があふれ出します。まんまるとしたお月さまのような見た目と、日本神話に登場する農耕の神さまにあやかり『月夜実（つくよみ）』と名付けました。果肉の白いマーシュ系とピンク色のルビーがあります。



※ピンクの正式出荷は 2022 年以降

3月中旬～6月上旬 ● ◯

みつばちみかん



小ぶりで食べやすく、糖度が高いのが特徴の温州みかんです。花の咲く時期にたくさんのミツバチが集まるため果皮にその足跡が残っていることがありますが、それが美味しさの証しでもあるため、当園独自のブランド名として『みつばちみかん』と名づけました。

平均して糖度 12 度以上のものが多く、食べるほどに口いっぱいにひろがる深いコクが多くのお客さまより好評を得ています。



11月上旬～11月下旬 ●

国産ライム



こちらも国産ものはまだ珍しいライムです。レモンより香りが鋭く、僅かな苦みを感じるような爽やかな風味が特徴です。カットして飲み物や料理に添えたり、絞ってジンジャーエールなどの香り付けやカクテルなどに使用される事が多いです。

またスパイスを多く使う東南アジア料理との相性がとても良く、ガパオライスやパッタイなど炒め物系料理の添え物としても人気です。



10月上旬～11月下旬

国産フィンガーライム



１個が小指から親指ほどの大きさで、粒がはっきりした果肉が特徴。その様子から森のキャビアとも呼ばれています。樹木や果実の管理が難しく、まだまだ日本では個数的にも貴重なため高級レストランなどで使用されています。香りはライムよりもややスパイシーで、山椒のような風味が感じられます。

気候条件により採れる数が変動するため、当園では 10g（中サイズおよそ１個）単位にて販売しています。



9月下旬～11月上旬

国産マイヤーレモン



丸っこい形で完熟後期には外皮がオレンジ色に近くなり甘さが増すのが特徴のマイヤーレモンです。果皮がまだ緑色の青切り（9月～）での出荷も可。両端の膨らんだリスボン、ユーレカ等と比べ果汁が多く酸味が低いのが特徴で、そのまま絞ってドリンクやお酒等とのアレンジが楽しめるためブランド名を『ググっとレモン』と名づけました。

利用頻度の高い夏場には加工用の果汁・果皮も販売しています。



9月中旬～2月下旬 ● ◯

日向夏（ひゅうがなつ）



宮崎県清武町で最初に発見されてから宮崎の特産物として認識されている柑橘。薄皮をナイフでリンゴのように剥いて甘皮ごと食べるのが特徴。清涼感のある甘みと酸味がジュースやスイーツなどでも感じられます。

当園では露地もの解禁となる３月初旬より少し遅らせ、充分に甘みがのってから出荷していますが、時期に合わせて２品種２段階で出荷しているため販売期間が若干長めなのも特徴です。



3月中旬～6月上旬 ●

にちなんみかん



露地温州みかんのなかでも日本一早い出荷時期をむかえる日南原産の極早生みかんです。出荷前期の見た目は全体的にまだ青く酸味もありますが、温暖な宮崎の気候と太陽の恵みをいっぱい受け、甘さと酸味のバランスが充分整った状態にて出荷します。

まだ暑さの残る初秋の頃の出荷となりますので、果肉を絞ってジュースとしていただくと、さっぱりとした味わいが楽しめます。



9月下旬～10月下旬

日南ポンカン



皮をむいた途端、周囲にひろがるバレンシアオレンジに似た高い芳香と、程よい酸味を含んだ甘みの強い味わいが特徴の日南産ポンカンです。皮が温州みかんよりやや厚いですが、そのぶん保存がきくため、状態によっては長くて１ヶ月は風通しのよい涼しい場所で保存可能。

果汁もたっぷり含んでおり、口に入れた途端、はじけるような粒感がクセになりそうな柑橘です。



12月中旬～1月下旬

収穫・出荷時期

※気候条件により半月～ひと月程度前後する事があります

●業務用：冷凍果汁あり　※在庫なしの場合、新規搾汁可
○業務用：冷凍果皮あり

不知火（しらぬひ）



ヘタの部分がポコンと飛び出た見た目が特徴の不知火（しらぬひ）は、一般的にはデコポンの名で知られ、清見みかんとポンカンの良いとこどりをしたような柑橘。成熟するほど外皮がしなびてきますが、糖度はいっそう高く食感も高くなります。自然豊かな柑橘の森の中で、樹上に灯るランタン（提灯）のような形をしていることから当園オリジナルブランド名『森のランタン』と名付けました。



1月上旬～3月下旬 ●

黄金柑（おうごんかん）



明治初期には南九州で栽培されていたのが確認されており、江戸時代には武家の庭に必ず１本はあったとも言われる鮮やかな黄色の果皮が特徴の柑橘です。日向夏に似た爽やかな風味と程よい甘さがありますが、熟すごとに果肉がゼリーのように柔らかく、とろけるような食感となり甘みが増していきます。
実は平均して温州みかんより小さめで、果皮も固めですが、クシ型にカットして頂くのがオススメです。



3月上旬～4月中旬

夏みかん



名前には「夏」と付いていますが収穫は冬～春先です。樹上で十分に熟したのち酸味が抜けるまで貯蔵し出荷します。外皮もやや厚く、果肉の皮も温州みかんより厚いため、食べる際には薄皮を剥いて食べるのが一般的ですが、そのぶん粒（サジョウ）感が際立っており、口のなかでプリプリとはじける食感が楽しめます。



3月上旬～4月下旬 ●

まいるどみかん



１２月ごろから収穫される温州みかんです。甘みは強く、酸味もまろやかですが、みつばちみかんに比べ後味がサラっとしているので、老若男女とわずとても食べやすく、空気が乾いている時期にちょっと喉を潤したい時などに丁度よい味わいです。ジャムづくりやデザート類などにも幅広く活用いただけます。



12月下旬～1月中旬

緑の里りょうくん：商品出荷規格

5 kg /3 kg段ボールは通販ほか個人直送向けの規格となります



◆ 10 kg：段ボール　※商品で選択
箱：長 370× 短 310× 高 200mm
箱：長 420× 短 335× 高 200mm



◆ 5 kg：段ボール　※商品で選択
箱：長 347× 短 257× 高 146mm
箱：長 347× 短 257× 高 170mm



◆ 3 kg：段ボール
箱：長 300× 短 210× 高 130mm



◆ 600ｇ入り袋



◆ 700ｇ入り袋



◆ 800ｇ入り袋

◎オーラパック透明袋使用／ 10 kg段ボールに一定数入りでのお取り引きとなります。
◎JAN コード付き商品シール貼付にて納品も可能でございます。（シール別納品も可）



◆ 2玉入り袋

※各袋入り商品には、取り扱い不可の商品がございます。
事前にご確認を。

果汁＆果皮



収穫した果実をそのまま生絞り
オリジナルドリンク開発や
製菓利用など使い方いろいろ

農園で収穫した新鮮な果実を、宮崎県内の加工場で搾汁。果汁（ピューレ）と果皮（ピール）にして冷凍した商品です。
果汁はオリジナルドリンクやゼリーなどの開発に。皮はケーキやドレッシングなどの材料など汎用性が高く青果から加工する手間がなく便利です。
いずれも果実は防腐剤・ワックス不使用。細菌検査済みですので、安心してお使いいただけます。

3～5Pで紹介している柑橘のなかで以下のマークが付いているものは業務用果汁・果皮として販売しております。
●業務用：冷凍果汁あり
○業務用：冷凍果皮あり
※在庫なしの場合、新規搾汁可



●果汁は 500g/ 5 kg 単位（各 10 kg箱）にてパック詰め後、冷凍してあります



●果皮は搾汁後のものを 10 kg単位にてホール状態で冷凍してあります

サンプル品の送付について

青果（収穫期のみ）および果汁（通年）商品はサンプル送付が可能です。
ただし、各商品ともに無償サンプルとしてお送りできる数量が限られておりますので事前に必要数をお知らせください。　※場合によってはサンプル代金および送料をいただく場合がございます。

沿革

1900年ごろ	初代園主・田中庄平が、日南市大窪地区にて柑橘栽培を開始
1945年	二代目園主・田中育男が温州みかんを中心に園地を拡げる
1957年	献上みかんとして、温州みかんを皇室（昭和天皇）へ献上
1976年	三代目園主・田中良一が玉川大学農学部卒業後、後継
2001年	「有限会社　緑の里りょうくん」として農業生産法人化
2010年	国産グレープフルーツの栽培に着手 同時に農薬を当社比60%減・作業の省略・省力化を進める（SDGs）
2013年	ピューレ（果汁）・ピール（外皮）の加工・販売開始
2015年	果実を使用した天然香料を共同開発・販売開始
2016年	農業団体「りょうくんとその仲間たち」を発足
2017年	第59回・宮崎日日新聞「農業技術賞」果樹部門　受賞
2019年	公式ホームページ・SNS始動
2020年	令和2年度・全国優良経営体表彰／【6次産業化部門】全国担い手育成総合支援協議会会長賞　受賞



二代目園主（先代）：田中育男

農場データ

＜2020年10月現在＞

柑橘栽培総面積……	12ha（東京ドーム約3個分）
年間総出荷量……	約１３０トン
栽培品種……	中面参照
スタッフ数……	約１２名（パート・アルバイト含む）
取扱商品……	（柑橘）青果、果汁加工品、果皮加工品 （関連商品）アロマオイル、アロマミスト他
主な取引先……	国内デパート、スーパー、食品卸業、 飲料メーカー、菓子メーカー、飲食店、 通販会社など



ホームページ・SNS

https://www.ryoukun-miyazaki.com

緑の里りょうくんホームページ　検索

農園のこと・季節の商品・旬の情報
・柑橘レシピなど、いろいろ発信中！

Instagram
ryoukun_miyazaki

Facebook
緑の里りょうくん

Citrus Happy
Ryoukun
MIYAZAKI

有限会社 緑の里りょうくん
〒889-3156 宮崎県日南市大字大窪３０１８
TEL/FAX 0987-28-1126
info@ryoukun-miyazaki.com

©本パンフレットに使用されている写真・ロゴ・文章・デザインを弊社の許可なく転用することを禁じます。