

2015.2.2

「**園林農園**」さん

# 四国のおいしい ぜいたくリキュール

## 「文旦」の里にに行ってきました

清酒

### 金陵

きんりょう



四国の  
一級河川

### 仁淀川の清流

おいしい  
空気

文旦は

水はけのよい  
日あたりのよい  
山の斜面で育ちます。



きれいな水

ちあひの遠い



文旦もどめて

160円

高松ICから  
2時間30分



こんなキレイな  
ところか  
あったかい



### 文旦のおいしい見つけ方



三角より  
丸い方が皮が均一で  
おいしいよ!

ミカン科の中で最も大きな果実!

毎年1月・2月に収穫をおかえるよ。

独特の甘みと苦みが特徴です。

和製グレープフルーツともいわれる

※グレープフルーツ・ナツミカン・ソリハッサクの原種です。



## ぶんたん酒 できました!

### ロック ソーダ

おいしいよ〜♪

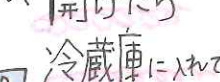


商品の45%が果汁です

ぜいたく感☆

ほぞりょう  
保存料なども  
使っておらんのです。

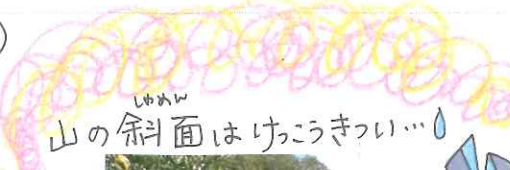
ヤケン、開けたら  
冷蔵庫に入れて  
早めに飲んどえ。



天然の香り成分  
(皮のあじらなど)が  
上に浮いてきます。  
よく振ってから  
のんびね



できました♡



山の斜面はけこうきつい...



農薬も使わないから  
安全安心

うまいで!



とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!



とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!

とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!

とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!

とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!

とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!

とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!

とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!

とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!

とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!

とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!

とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!

とれたては  
あはれいので  
追熟してから  
出荷するわよ!

ぜんぶ手作業で  
ていねいに  
収穫します。



手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

手間はかかるけど、  
おしませ〜

傷がつかないように、  
ヘタ、ギリギリを切りマス。

