



完熟マンゴー 「太陽のタマゴ」



宮崎県認証
みやざきブランド推進協議会
<http://www.miyazakibrand.jp>

商品の特長

宮崎のマンゴーは、「完熟」にこだわり、樹上で熟し自然に落果したものをネット袋でキャッチし収穫します。

一度食べたら忘れられない、トロピカルで濃厚な甘みが多く、ファンを魅了しています。

産地の工夫

～ おいしい果実だけを収穫する方法 ～

どんな果物でも、母なる樹の栄養をたくさんもらっておいしくなるため、樹から離れるときが一番おいしいのです。

完熟マンゴーは、その瞬間を逃さないように一つひとつの果実をネットで包み、果実がネットに自然に落果するのを待つて収穫します。

産地では、この方法により、マンゴー本来のおいしさ、香りを十分に蓄えた果実を消費者の皆様へ安定的にお届けできるように、計画的な生産出荷に努めています。

※マンゴーはウルシ科の植物です。体質によっては、マンゴーの果汁等でかぶれることがあります。ご心配な方は、フォークなどを使ってお召し上がりいただき、直接、皮膚に触れないようにご注意ください。

栽培ステージ

作型/月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ハウス栽培												

●: 播種

▲: 定植

■: 収穫・出荷

商品ブランド認証基準等

商品ブランド認証基準

- ①自然に落果するまで樹上で完熟させた、特に食味・外観の優れた果実
- ②経済連が定める県統一基準を満たす果実
 - ・品位:「青秀」以上
 - ・階級:「2L」以上
 - ・糖度:「15度」以上

商品ブランド産地認定基準

- ①部会組織が確立していること
- ②産地規模がおおむね1ha以上であること
- ③計画的な生産・出荷を行っていること
- ④品質管理、検査体制、クレーム処理等の出荷体制が確立していること

商品ブランド産地名

JA宮崎中央 JAはまゆう JA串間市大東
JA綾町 JA都城 JAこばやし JA西都
JA日向 JA児湯 JA尾鈴