



# へべす みやざき



## 商品の特長

「みやざきへべす」は、宮崎県原産（現在の日向市）の香酸かんきつです。

独特の香気・風味を持ち、種子が少ない、果汁が多い、皮が薄いなどの特長があり、料亭や日本料理店でも重宝されています。

早穫りして品質を損なわないよう、露地、ハウスそれぞれの作型において、開花から収穫までの期間を定めています。

## 産地の工夫

「みやざきへべす」は、皮が薄いために冷蔵保存することが非常に困難です。

そのため、旬の果実を皆さまへお届けするため、加温のハウス栽培 → 無加温のハウス栽培 → 露地栽培と、リレー出荷を行っています。

また、定期的に現地講習会や研修会を行い栽培技術の向上を図るとともに、タネができないよう他のかんきつ類から隔離するなど、高品質な果実生産に取り組んでいます。

## 栽培ステージ

作 型 / 月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
	■											

■ : 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へべす本来の香り、形状、果汁を有するもの
- ②満開日100日以降に収穫されたもの（但しハウスへべすは80日以降）
- ③等級:A品以上

### ■ 商品ブランド産地認定基準

- ①産地規模がおおむね1ha以上であること
- ②計画的な生産・出荷を行っていること
- ③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日向