

みかん



ポイント

全体によく色付いて紅がさし、艶があるもの。
皮に張りがあるものがおすすめ。

おいしい時期

保存方法

風通しが良い冷暗所に保存。カビが
ついたら他に広がらないうちに除く。

12~2月

食べ方

皮をむいたらそのまま食べられるので食べやすい。ジュースや料理のソース、炊き込みご飯の色づけとしても活用。