



栄養機能食品
・ビタミンC
・ビタミンE

完熟きんかん「たまたま」
花が咲いてから収穫まで210日以上をかけて
樹上で完熟させたフルーツきんかん。
糖度16度以上、直径28ミリ以上で、きんかんの美味しさを
追求したもの、それが完熟きんかん「たまたま」です。



宮崎ひなた フルーツフェア

完熟きんかん「たまたま」&日向夏

1/26 **Fri** - 3/10 **Sun**

日向夏
約200年前に宮崎市で発見され、
県民に長く愛され続ける柑橘です。
名前は日向夏ですが、冬から春にかけて収穫され、
アルベドと呼ばれる白皮と果肉を一緒に食べることで、
独特の風味が味わえます。

／詳しい情報は
コチラ／

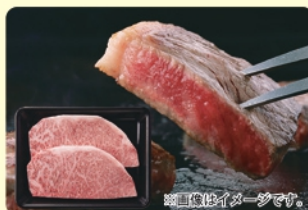


旬を迎えた「ひなたフルーツ」の「完熟きんかん『たまたま』」と「日向夏」。
フェア参加店では自慢の「ひなたフルーツ」のオリジナルメニューを提供。
おいしく・かわいい「ひなたフルーツ」をお楽しみください。

フェアの詳しい情報はこちらでご確認ください [Q 宮崎ひなたフルーツフェア](#)

**ひなたフルーツ
オリジナルメニューを
食べて当てちゃおう!**

ご応募いただいた方の中から抽選で
いずれかの賞品が当たります。



宮崎牛ロースステーキ
(250g × 2枚)
10名様



みやぎの恵みドリンクセット
(200ml × 18本)
100名様