

## かんべい 甘平・せとが 共に ミカン科 原産地:日本

柑橘類のなかでも特に人気の高い“甘平”と“せとが”にスポットを当ててご紹介します。知っているあなたも知らないあなたもこれをみたら食べたくなる...?甘平・せとがの大特集!

### そもそも甘平とせとがってどんな果物?

“せいか”が一言でいうと...  
**甘平** 粒がしっかりシャキッと柑橘

2007年  
品種登録

見た目

表面はゴツゴツ。  
油胞の粒が手でも  
感じられる。



西之香×不知火



扁平で表面がゴツゴツとしているのが特徴です。果肉の粒がしっかりとしているため、シャキシャキとした食感が楽しめます。



入荷産地 愛媛 限定入荷

入荷時期	1月	2月	3月	4月

入荷状況



愛媛県のみで栽培される希少価値のより高い柑橘。年明け1月中旬頃から入荷が始まり、2月末~3月上旬頃で終了となります。

※入荷状況は年によりバラつきがございます。

“せいか”が一言でいうと...  
**せとが** 果汁したたるジューシー柑橘

2001年  
品種登録

見た目

果皮は滑らか。  
全体的に  
張りがある。



清見×アンコール



甲高で、全体的に張りがありツヤツヤとしています。果肉はとてもジューシー。外皮を剥くと果汁が溢れだします。



入荷産地 愛媛・和歌山・佐賀・長崎 など

入荷時期	1月	2月	3月	4月

入荷状況



主に柑橘の主力産地から入荷があります。甘平に比べると少し遅めの1月下旬頃からスタート。3月末頃から4月上旬まで入荷があります。

※入荷状況は年によりバラつきがございます。

### たくさん買って食べきれない...そんなときは“凍らせよう!”

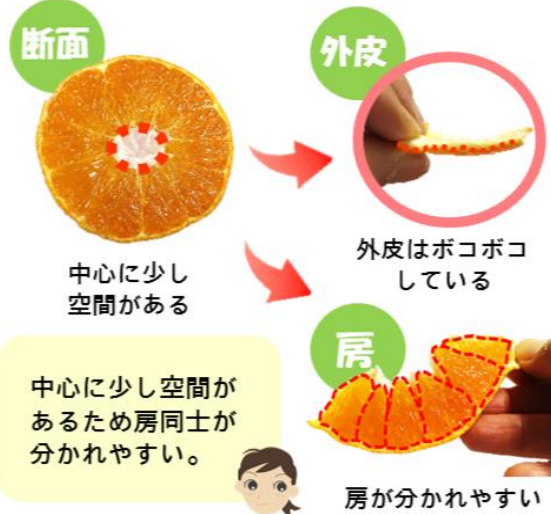
皮を剥いて果肉を凍らせておけば“冷凍甘平・せとが”の出来上がり♪牛乳と一緒にミキサーにかければ贅沢な甘平・せとがスムージーを作ること!是非お試しください。



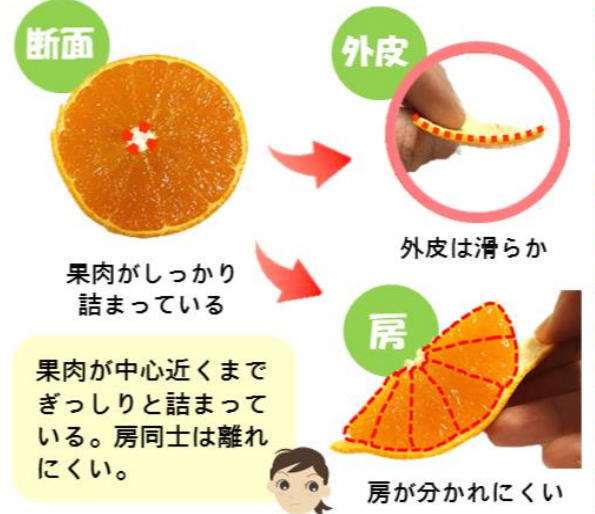
## 甘平・せとが をより美味しく食べよう!

希少価値が高く、高級柑橘の“甘平”と“せとが”。手に入れたからには、なるべく失敗せずに美味しく食べたい!そんなあなたに、せいかがイチオシの食べ方をご紹介します!

### 甘平の特徴



### せとがの特徴



### 甘平のイチオシの食べ方



### せとがのイチオシの食べ方



せいかの失敗談...  
カットすると表面がガタガタしてちゃった。

せいかの失敗談...  
手で剥くと果汁が手につきやすい。

## 甘平・せとがで“和菓子”を作ろう!



甘平のどら焼き



甘平のもち



せとがのういろ

詳しくはHPを  
チェック!  
シャキシャキとした食感の“甘平”は食感のアクセントに!果汁が多い“せとが”は搾って果汁感溢れる和菓子に仕上げました。

試  
みて  
ネ!

