

金時にんじんについて

香川県は、金時にんじんの全国シェア70%を占める、全国一の産地です。坂出市などの海岸地帯の砂地で栽培されています。西洋にんじんよりも肉質がやわらかく、甘みが強くて人参くささが少ないのが特徴です。12月～2月に旬を迎え、特に正月料理には欠かせない食材です。

上手な選び方・保存方法



西洋にんじん



金時にんじん

表面がなめらかでツヤがあり、色が濃いものが良質です。
保存に適した温度は5°C前後で、短期の保存は冷蔵庫でできますが、冬場に長期保存する場合は、土の中に埋めると春までもちます。



香川の“金時”シリーズ

香川県では、「金時にんじん」に加えて、「金時みかん」「金時いも」を、「金時シリーズ」として売り出しています。

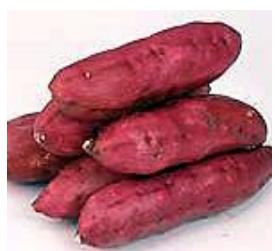
「金時みかん」は、香川県だけのオリジナル品種「小原紅早生（みかん）」で、真っ赤な外観と濃い甘さが特徴です。坂出市の小原さんが発見したことから、名前がつきました。

「金時いも」は、坂出地区が主な産地で、鮮やかな紅色の皮をしています。きめ細かな肉質で甘みが強い最高品質のさつまいもとして、高い評価を得ています。

この「金時シリーズ」は、いずれも、さぬき特選「K. ブランド产品」に認証されており、おいしさは保証付きです！



金時みかん



金時いも