

観光学部生（宮原青みかんLPP）が地域の方々と共同開発した「青みかんぽん酢」  
和歌山大学生協にて販売中！



青みかん  
ぽん酢

青みかん独特のさっぱりとした味と  
橙の甘味で調和された絶妙な味わい。

和歌山大学生との共同開発 / 青みかんぽん酢 / AOMIKAN PONZU

数量限定

味わい

---

青みかんとは？

農家さんは見た目が美しく、  
美味しいみかんを作るために、「摘果」作業でたくさん  
の未成熟なみかんを間引き  
します。本来は捨てられる  
それらを収穫したものが青  
みかんです。

宮原青みかん LPP とは？

2020年より青みかんの価値を  
発見することを目標に和歌山  
大学 観光学部の学生と地域  
の方で協力し合い、日々活動  
しています。今年度は商品開発  
に力を入れており、試行錯誤  
したのちようやく完成した  
のがこの商品です。



青みかんぽん酢 使用例  
-HOW TO USE AOMIKAN PONZU-

- 冷奴に
- ナスのおひたしに
- 冷しゃぶサラダに
- \爽やかさ UP/  
お料理のアクセントに

和歌山大学 観光学部  
宮原青みかん LPP \公式 Instagram はこちら/  
@miyahara\_mikan\_ipp

活動を発信中！



活動写真  
ギャラリー



商品開発や  
イベント活動を行  
っています♪



創業明治四十年 伝統の味

則岡醤油醸造元 TEL 0737-82-2620

和歌山県有田市千田 357 <https://www.norioka.com/>

ホームページはこちら！

