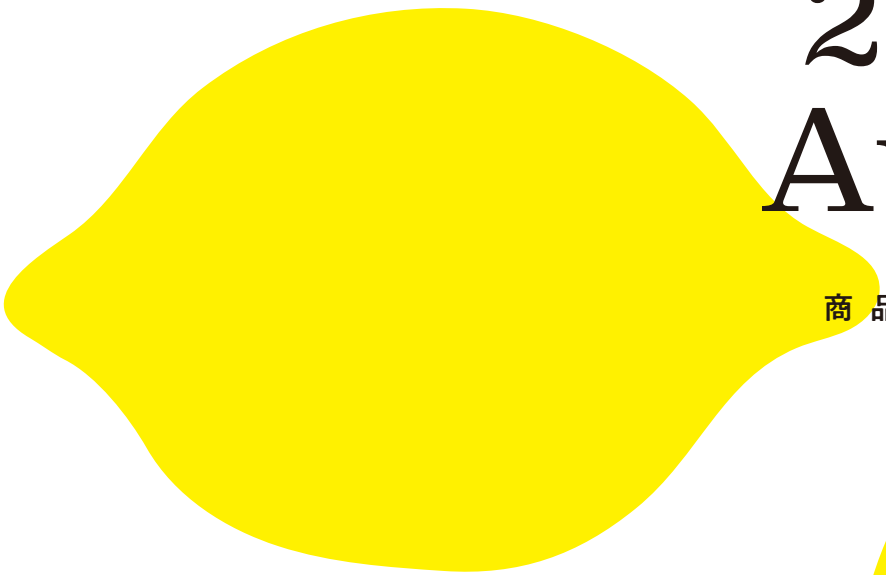
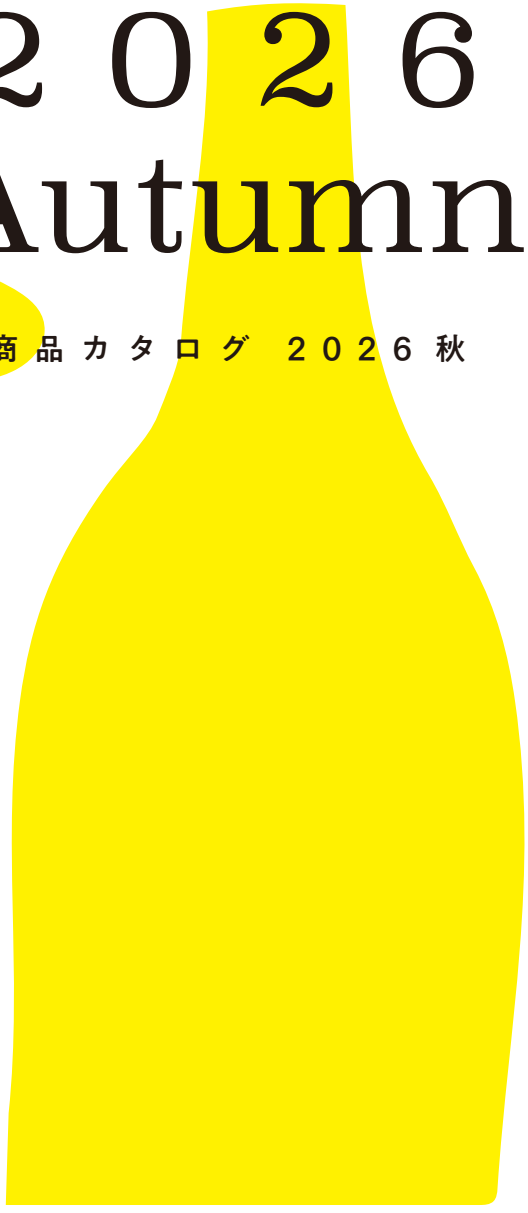
2026 Autumn

商品カタログ 2026秋







宇和海を南に臨み
暖かな気候に恵まれた
愛媛県西予市明浜町
その入り口にある
野福トンネルを抜けると
宇和海と集落 そして
急斜面のみかん畑を一望できる
絶景がひろがります
山は 石灰岩で組み上げた段々畑が
太陽の光をうけて白く輝き
辺りの木々を照らします
土壌は水はけが良く
潮風によって運ばれる
ミネラルなど
美味しいみかんの出来る
自然条件にめぐまれています
そんなみかんの町明浜町に
無茶々園はあります



2026 Autumn

無茶々園の柑橘 4

無茶々園の柑橘事典 5

早採りみかん 5
温州みかん 5
八朔 5
ポンカン 5
伊予柑 6
はるか 6
レモン 6
ゆず 6
不知火 7
せとか 7
黄金柑 7
ジューシーフルーツ 7
甘夏 8
ブラッドオレンジ 8
ひょう柑 8
なつみ 8

畑でできるものを余すことなく 9

無茶々園のジュース 10

温州みかんジュース 11
ジューシーフルーツジュース 11
ポンカンジュース 12
甘夏ジュース 12
伊予柑ジュース 13
ひょう柑ジュース 13
不知火ジュース 13

無茶々園のかんきつ加工品 14

塩レモン 15
塩入りジューシーフルーツシロップ 16
はちみつ入りゆず茶 16
ゆず生姜シロップ 16
甘夏と伊予柑のマーマレード 17
伊予柑マーマレード 17
橙オレンジマーマレード 17
ひょう柑マーマレード 17
青みかんストレート果汁 18
れもんストレート果汁 18
ゆずストレート果汁 18
青ゆずこしょう 18
レモンこしょう 18
寒天みかんゼリー 温州みかん 19
寒天みかんゼリー 伊予柑 19
寒天みかんゼリー 甘夏 19
寒天みかんゼリー ジューシーフルーツ 19
飲むみかんゼリー 温州みかん 20
飲むみかんゼリー 伊予柑 20
飲むみかんゼリー 甘夏 20
飲むみかんゼリー ジューシーフルーツ 20

yaetoco 21

伊予柑しっとり石鹸 22
伊予柑しっとり化粧水 23
伊予柑しっとり乳液 23
伊予柑しっとりハンドクリーム 24
さわやかレモンのハンドクリーム 24
ゆずの香りのすべすべハンドクリーム 24
レモンの香りのピンクのリップバーム 25
甘夏なめらかバーム 25
甘夏なめらかボディミルク 26
あまなつ香るアウトドアミスト 26
いよかん香るすこやか頭皮美容液 27
いよかん香るしっとりバスソルト 28
ゆずの香りのすべすべバスソルト 28
エッセンシャルオイル 伊予柑 30
エッセンシャルオイル 甘夏 30
エッセンシャルオイル 柚子 30
エッセンシャルオイル 青みかん 30
エッセンシャルオイル レモン 30
いよかん香るおやすみミスト 31
レモンの香りのおはようミスト 31

無茶々園の干し野菜 32

有機天日切り干し大根 33
有機切り干し人参 33
有機かんそう大根葉 33
有機かんそうカボチャ 34
有機かんそうゴボウ 34
有機にんにくチップ 34
有機鷹の爪（乾燥唐辛子） 34
有機かんそうねぎ 35
有機かんそうタマネギ 35
有機かんそうゴーヤ 35
有機ドライキウイフルーツ 35
有機ドライトマト 36
かんそう温州みかん 36

有限会社てんぽ印 37

無茶々園の地域の産物 38

昔ながらの梅干し 39
やわらか赤梅干し 39
小梅の梅干し 39
白梅酢 40
だしいりこ 41
食べるいりこ 41
ひじき 41
青のり（粉末） 41
青のり（原藻） 41

ベトナムの産物 42

黒胡椒（ホール） 43
黒胡椒（粗挽き） 43
塩漬け胡椒 44
カカオニブ 44

ファーマーズユニオンベンチャー 45

お問合せ先 46

カタログについて

商品番号	金額	容量
61	¥1,000	720ml

JAN

4510589400949

商品サイズ(mm)	78 × 78 × 300	①
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 311	②
ケース入数	6	③

① 商品単品のサイズ
② ケース入のサイズ
③ ケース内商品点数

※掲載商品の表示価格には消費税は含まれておりません。
※サイズは目安となります。個体、発注の組み合わせにより異なる場合があります。※当カタログは卸販売向けのため、税込価格総額表示に対応しておりません。

Citrus of Muchachaen

無茶々園の柑橘



手探りで有機農業を模索した伊予柑の実験園に無茶々園の原点があります。地域への広がりのなか、共通の栽培指針を定めて無茶々園らしいみかん作りに取り組んできました。
柑橘が実を結ぶのは一年に一度だけ。やむをえず農薬を使用することがあっても、一年に渡る栽培期間の中で最低限に抑えるように取り組んでいます。端麗な見栄えとは引き換えに、安心感と生命力のある産物を作り出していきます。

無茶々園の成木園栽培方針

1　化学肥料は使用しない。

2　農薬はゼロからスタートし、なるべく少ない回数に抑える。

3　病害虫の発生がある場合、まずは有機栽培で使用可能な天然物由来の農薬で対応する。

4　それでも抑えきれない異常発生時のみ有機栽培基準外の農薬を最低限の仕様で対応する。

早採りみかん



爽やかな風味と香りを楽しむ、
柑橘シーズンの到来を告げるみかんです。

温州みかんのなかで一番早い時期に食べ頃を迎える極早生品種。外観にはまだ青味があっても中身から先に熟れています。開花から収穫までの期間が短いため、温州みかんと比べて少し小ぶりサイズのものから出荷しています。

糖度 中
酸味 弱
果汁 多
種 無
外皮 薄
内皮 薄

食べ頃 10月
食べ方 手むき



温州みかん



古くから愛されてきた温州みかん。
愛媛のみかんは晩秋が一番の食べごろです。

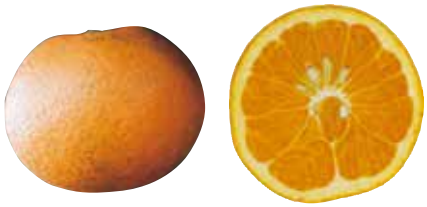
出始めのみかんはフレッシュな香りと爽やかさを感じますが、秋が深まるにつれてより落ち着いた風味に変わっていきます。
水捌けの良い傾斜地や段々畑での栽培に適しており、無茶々園でも一番生産量が多い柑橘です。ここ数年、病害虫の発生などにより、やむをえず低農薬栽培となるものが多くなっています。

糖度 中
酸味 弱
果汁 多
種 無
外皮 薄
内皮 薄

食べ頃 11～12月
食べ方 手むき



八朔



サクサクとした歯触りの良さとほのかな苦味。
根強い人気がある八朔です。

瀬戸内海の因島で発見され、文旦系などの交雑品種と言われています。1月から2月にかけて収穫し、貯蔵して酸味が落ち着いてから出荷します。果肉は酸味の効いたさっぱりとした風味。また、独特の苦味こそが八朔らしさです。

糖度 中
酸味 強
果汁 中
種 有
外皮 厚
内皮 厚

食べ頃 1～2月
食べ方 ムッキーちゃん



ポンカン



皮をむいてそのまま食べるポンカン。
みかんのように手軽に、みかんよりも甘く。

生産量日本一の愛媛でも明浜が主産地。明浜ではみかんに次ぐ生産量があります。出始めの早生品種は甘味は控えめですがフレッシュな風味が魅力。1月下旬頃からは濃厚な甘味が楽しめる中生・晩生の種類へと移っていきます。

糖度 高
酸味 弱
果汁 少
種 有
外皮 薄
内皮 薄

食べ頃 1～2月
食べ方 手むき

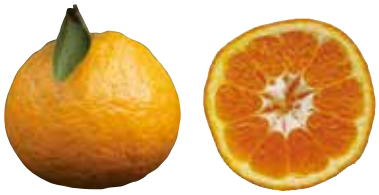


価格については別途お問合せください

Muchachaen Citrus Encyclopedia

無茶々園の柑橘事典

伊予柑



華やかな香り、弾けるような食感の果肉。
伊予柑でしか味わえない魅力があります。

愛媛での生産が盛んなことから“伊予柑”。古くからつくられてきた柑橘で、香りの良さとバランスの良い風味が持ち味です。収穫は12月から始まり、倉庫で貯蔵しながら出荷します。長期間の貯蔵で酸味が抜け、まろやかになっていきます。

糖度 中
酸味 強
果汁 多
種 有
外皮 厚
内皮 厚

食べ頃 1〜2月
食べ方 ムッキーちゃん



はるか



酸味がきわめて少なく、上品な甘味。
たいへん優しい風味の柑橘です。

日向夏（ニューサマー）から自然発生した比較的新しい品種です。キメが粗くゴツゴツした外皮に似合わず、果肉の優しい甘さ持ち味。果皮の白い内綿もほんのりと甘く、綿ごと切り分けて食べるのもおすすめです。

糖度 中
酸味 無
果汁 少
種 有
外皮 厚
内皮 中

食べ頃 2〜3月
食べ方 ムッキーちゃん



レモン



世界中で親しまれているレモン。
香りと酸味を楽しむ柑橘の代表的存在です。

レモンは10月から翌春までと出荷期間がとても長いのが特徴。秋にはまだ果皮が緑色ですが、年末にかけて徐々にレモンらしいイエローに色づいていきます。いま無茶々園でも苗木を植えて増産中です。

糖度 低
酸味 強
果汁 多
種 有
外皮 厚
内皮 厚

食べ頃 10〜3月
食べ方 くし切りなど



ゆず



爽やかな香りで季節の訪れを感じられる柑橘。
用途もいろいろ、万能です。

デリケートな品種なので、家庭での保管も冷蔵がオススメ。柚子茶、柚子ジャム、柚子ハチミツ、柚子味噌、なます、カブの千枚漬け、塩ゆず（塩レモン風に）、柚子サワー（酢）、柚子酒、柚子風呂…使い方いろいろ！

糖度 弱
酸味 強
果汁 多
種 有
外皮 厚
内皮 厚

食べ頃 11月中旬〜12月上旬
食べ方 使い方いろいろ

価格については別途お問合せください

Muchachaen Citrus Encyclopedia

無茶々園の柑橘事典

不知火



“デコポン”とも呼ばれる、果肉が柔らかくて
甘味が強い人気柑橘です。

清見とポンカンの掛け合わせで誕生しました。やや厚めの皮をむけば、果肉と内皮は柔らかく、手軽に食べることができます。樹の勢いが強く、勢いを凝縮させたように果肉に糖度が乗ってきます。力強い柑橘の不知火です。特徴の「デコ」がないものもありますが、甘さ・おいしさには影響ありません。

糖度 高
酸味 中
果汁 多
種 無
外皮 中
内皮 薄

食べ頃 2〜3月
食べ方 手むき



せとか



薄い外皮の中に詰まった柔らかい果肉。
濃厚な甘味と独特の芳香。魅力の多いせとかです。

清見とアンコールの交雑種にマーコットを掛け合わせて誕生しました。外皮が薄く、風味の濃い果肉が詰まっています。とても栽培がデリケートで生産量が少ない柑橘。有機栽培ではつくるのが特に難しい品種でもあります。

糖度 高
酸味 中
果汁 多
種 少
外皮 薄
内皮 薄

食べ頃 2〜3月
食べ方 スマイルカット



黄金柑



フルーティーな香りと程よい甘酸っぱさ。
小さいながらも個性が際立つ黄金柑です。

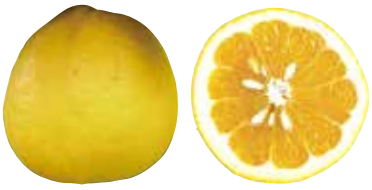
大きさはピンポン玉から温州みかんくらいと大小の差があります。見た目はとても酸っぱそうですがそれほどではなく、甘くて食べやすい果実です。爽快な香りが春らしさを感じさせてくれます。

糖度 高
酸味 中
果汁 多
種 有
外皮 薄
内皮 薄

食べ頃 3〜4月
食べ方 手むき



ジューシーフルーツ



なんと言っても、たっぷりの果汁が魅力の
ジューシーフルーツ（河内晩柑）です。

大ぶりの果実にさっぱりとした甘味。河内晩柑は産地によって様々な呼び名があり、果汁たっぷりの特徴から“ジューシーフルーツ”と呼んでいます。4月は酸味もあってしっかりした風味。5月に入るとよりさっぱりと食べやすくなります。冬の気温変化による果実の落下を防ぐため、低農薬栽培となっております。

糖度 中
酸味 中
果汁 多
種 有
外皮 厚
内皮 厚

食べ頃 4〜7月
食べ方 ムッキーちゃん



価格については別途お問合せください

Muchachaen Citrus Encyclopedia

無茶々園の柑橘事典

甘夏



春から初夏の柑橘といえば甘夏。
甘酸っぱくて汗ばむ季節には食べたくなります。

夏みかんの枝代わりとして昭和初期に誕生。爽やかな酸味が一番の特徴。樹勢が強く少々の病害虫では弱ることがないため、無農薬でつくりやすい品種です。マーマレードに使いたい方は3〜4月がおすすめです。

糖度 中
酸味 強
果汁 多
種 有
外皮 厚
内皮 厚

食べ頃 3〜5月
食べ方 ムッキーちゃん



ブラッドオレンジ



果肉に赤みが刺すブラッドオレンジ。
オレンジの爽やかさに深みが加わります。

赤みのもとになるのはアントシアニン。イチゴやブドウのような風味が加わり、生食用だけでなく加工品にもよく使われています。無茶々園ではタロッコという赤みが控えめで味が良い品種が中心ですが、赤みが強いモロも混植しています。

糖度 中
酸味 中
果汁 中
種 少
外皮 中
内皮 薄

食べ頃 3月
食べ方 スマイルカット



ひょう柑



縦長で独特な形のひょう柑。ほろ苦く、
思いの外甘く、春に味わって欲しい柑橘です。

正式には弓削瓢柑（ゆげひょうかん）といいます。黄色い果皮や甘く爽やかな香りは文旦系ならでは。少し厚めの皮をむくとほろ苦さとしっかりした甘味も感じます。果皮にペクチンが多く、マーマレードづくりにもおすすめ。

糖度 中
酸味 中
果汁 多
種 有
外皮 厚
内皮 中

食べ頃 3〜4月
食べ方 ムッキーちゃん



なつみ



甘味と風味が強く、皮が薄くて食べやすい、
春から初夏に向けて楽しむみかんです。

なつみ（南津海）は、カラマンダリンと吉浦ポンカンを掛け合わせて生まれました。温州みかんやポンカンのように手で皮を剥いて気軽に味わえます、さっぱり系の品種が多い春ですが、手軽さと濃厚な味で人気を集めています。

糖度 高
酸味 中
果汁 多
種 有
外皮 薄
内皮 薄

食べ頃 4〜5月
食べ方 手むき



価格については別途お問合せください

Muchachaen Citrus Philosophy

畑でできるものを余すことなく



[加工品づくりの考え方]

一年に一度しか収穫できない柑橘ですが、そのすべてが青果として出荷できるわけではありません。無茶々園の外観基準は一般的なものに比べると許容範囲が広いものの、あまりに大きすぎたり小さすぎたり、皮がゴツゴツになって食味に影響がでる果実は加工用に回します。

無茶々園では、「畑でできたものを余すことなく」というコンセプトに様々な加工品づくりに取り組んでいます。果実を丸ごと搾って瓶詰めしたジュースから、果皮・果汁に粗糖を加えて作ったマーマレード、果皮を蒸留して抽出したエッセンシャルオイル。いずれも柑橘の風味や香りの良さを活かした商品です。

Juice of Muchachaen

無茶々園のジュース



無茶々園の柑橘を、旬の時期に丸ごと搾ったストレート果汁100%ジュース。甘みや酸味、香りにほろ苦さ。果実をそのまま感じられる風味の濃いジュースです。
ジュースの原料には無茶々園の農家が栽培した果実のみを用いていることはもちろん、濃縮還元による調整や香料・保存料などの添加を行わず、柑橘の果汁をそのまま瓶詰めしています。柑橘の出来具合によって年ごとに味の違いも出てきますが、果実本来の味と風味を大切に、ストレートジュースにこだわっています。かんきつの品種によって異なる風味をお楽しみください。

みかんジュースのTHE定番
安定の人気とおいしさ



温州みかんジュース

甘味
酸味

熟れた温州みかんの落ち着いた甘みが魅力的な温州みかんジュース。酸味が少なくて飲みやすい風味が特徴です。

商品番号	金額	容量
61	¥1,000	720ml

4510589400949

商品サイズ(mm)	78 × 78 × 300
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 311
ケース入数	12

商品番号	金額	容量
61S	¥350	180ml

4510589400918

商品サイズ(mm)	55 × 55 × 138
ケースサイズ(mm)	250 × 175 × 160
ケース入数	12

賞味期限／365日
原材料／温州みかん(愛媛県産)

ほのかな苦味と酸味が爽やかな
和製グレープフルーツ



ジューシーフルーツジュース

甘味
酸味

和風グレープフルーツといった風味の河内晩柑。無茶々園では「ジューシーフルーツ」と呼んでいます。ほのかな苦味と酸味が爽やかなジュースです。

商品番号	金額	容量
69	¥1,000	720ml

4510589400987

商品サイズ(mm)	78 × 78 × 300
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 311
ケース入数	12

商品番号	金額	容量
69S	¥350	180ml

4510589400925

商品サイズ(mm)	55 × 55 × 138
ケースサイズ(mm)	250 × 175 × 160
ケース入数	12

賞味期限／365日
原材料／河内晩柑(愛媛県産)



ポンカンジュース

甘味
酸味

糖度が高いポンカンらしい甘さが際立っています。酸味は少なく、ほのかな苦味がアクセントに。

商品番号	金額	容量
64	¥1,100	720ml

4510589400963

商品サイズ(mm)	78 × 78 × 300
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 311
ケース入数	12

商品番号	金額	容量
64s	¥350	180ml

4510589401380

商品サイズ(mm)	78 × 78 × 300
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 311
ケース入数	12

賞味期限／365日
原材料／ポンカン(愛媛県産)



甘夏ジュース

甘味
酸味

甘夏ジュースの特徴は、なんといってもパンチのあるしっかりとした酸味。意外と糖度もあって味が濃く、根強い人気のあるジュースです。

商品番号	金額	容量
65	¥1,100	720ml

4510589400970

商品サイズ(mm)	78 × 78 × 300
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 311
ケース入数	12

商品番号	金額	容量
65s	¥350	180ml

4510589402387

商品サイズ(mm)	78 × 78 × 300
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 311
ケース入数	12

賞味期限／365日
原材料／甘夏(愛媛県産)



伊予柑ジュース

甘味
酸味

伊予柑は似た品種のない孤高の柑橘。香り高い風味と、甘みと酸味のバランスの良さが持ち味です。

商品番号	金額	容量
63	¥1,100	720ml

4510589400956

商品サイズ(mm)	78 × 78 × 300
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 311
ケース入数	12

賞味期限／365日
原材料／伊予柑(愛媛県産)



ひょう柑ジュース

甘味
酸味

卵型をした珍しい柑橘、弓削瓢柑。
文旦系の柑橘らしいさわやかな香り、ほろ苦さ、甘味を楽しめるジュースです。

商品番号	金額	容量
72	¥1,100	720ml

4510589401120

商品サイズ(mm)	78 × 78 × 300
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 166
ケース入数	12

賞味期限／365日
原材料／かんきつ(ゆげひょうかん)
(愛媛県産)



不知火ジュース

甘味
酸味

清見とポンカンをかけあわせた不知火。
しっかりとした甘みで飲みごたえ十分。
濃厚な味わいをご堪能ください。

商品番号	金額	容量
68	¥1,100	720ml

4510589401113

商品サイズ(mm)	78 × 78 × 300
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 311
ケース入数	12

賞味期限／365日
原材料／しらぬひ(愛媛県産)

Citrus processed foods of Muchachaen

無茶々園のかんきつ加工品



農家が一年かけて作った柑橘を無駄なく活かすために、無茶々園ではさまざまな加工食品を作っています。柑橘の果皮と果汁に粗糖を加えてじっくりと炊き上げたマーマレード、香りと酸味を楽しむ香酸柑橘を丸ごと搾った調味料、無茶々園の柑橘果汁をベースに作ったシロップやゼリーなど。柑橘の魅力が楽しめるように、余計なものをできるだけ加えず作った商品ばかりです。





\ LET'S TRY /



個性豊かな調味料
塩レモンを楽しもう

塩レモン

塩レモンは、北アフリカや中東の地域で古くから親しまれてきた伝統的な調味料。もともとは保存の知恵から生まれた塩レモンですが、今ではその香りと旨味の奥深さが評価され、世界中のキッチンで幅広く活用されるようになりました。
無茶々園の塩レモンは果実を丸ごと漬け込んでいるので、レモンの酸味と香りをしっかりと楽しむことができます。お肉やお魚に添えたり、パスタやリゾットに加えたり、ドレッシングやマヨネーズと混ぜたり。様々な料理のアクセントとしてお使いください。

商品番号	JAN	金額	容量
323C	4510589402103	¥800	130g

商品サイズ(mm)	58 × 58 × 92
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 119
ケース入数	6

賞味期限／365日
原材料／レモン(愛媛県産)、塩



［3～9月限定］

塩入りジューシーフルーツシロップ



無茶々園のジューシーフルーツ（＝河内晩柑）を丸ごと搾ったストレート果汁に、てんさい糖と塩を加えて作った希釈用シロップです。お水や炭酸水で3倍に希釈して飲んでください。塩をほんの少し加えているので、暑い時期の塩分補給飲料としても活躍してくれます。

商品番号	JAN	金額	容量
211C	4510589401694	¥750	500ml

商品サイズ(mm)	70 × 70 × 230	ケース入数	12
ケースサイズ(mm)	324 × 243 × 252		

賞味期限／365日
原材料／河内晩柑（愛媛県産）、砂糖、塩

［9月～翌2月限定］

はちみつ入りゆず茶



無茶々園のゆずの果皮に、ゆず果汁・粗糖・ハチミツを加えてじっくり炊き上げました。ゆずならではの香りの良さ、ハチミツのまろやかな甘味を存分に楽しめる贅沢なゆず茶です。

商品番号	JAN	金額	容量
212C	4510589401717	¥900	250g

商品サイズ(mm)	68 × 68 × 89	ケース入数	6
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 100		

賞味期限／365日
原材料／ゆず（愛媛県産）、砂糖、蜂蜜





ゆず生姜シロップ



無茶々園の生産者が栽培したゆずを丸ごと搾ったストレート果汁に、てんさい糖と生姜パウダーを加えて作った希釈用シロップです。豊かなゆずの風味のなかに、ほんのりと生姜の辛味が広がります。4倍希釈を目安に、お好みで調整して飲んでください。お湯で割って生姜湯に、炭酸で割ればジンジャーエールに。

商品番号	JAN	金額	容量
213C	4510589401908	¥800	200ml

商品サイズ(mm)	48 × 48 × 185	ケース入数	12
ケースサイズ(mm)	205 × 250 × 270		

賞味期限／365日
原材料／砂糖（北海道製造）、ゆず果汁（愛媛県製造）、生姜パウダー



甘夏と伊予柑のマーマレード

果実と粗糖のみで作っているためサラサラとしていますが、果皮がたっぷり入り、甘すぎずほろ苦い大人の味に仕上がっています。

商品番号	JAN	金額	容量
M61	4510589401366	¥630	220g

商品サイズ(mm)	68 × 68 × 89
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 100
ケース入数	6

賞味期限／365日
原材料／甘夏(愛媛県産)、砂糖、伊予柑果汁(伊予柑(愛媛県産))



伊予柑マーマレード

果汁にも果皮にも他の柑橘とは違う香りの良さがある伊予柑。苦みは少なめで、伊予柑の香り豊かな風味を楽しめます。

商品番号	JAN	金額	容量
M62	4510589401373	¥630	220g

商品サイズ(mm)	68 × 68 × 89
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 100
ケース入数	6

賞味期限／365日
原材料／伊予柑(愛媛県産)、砂糖



橙オレンジマーマレード

無茶々園のマーマレードらしく、外皮と果汁を粗糖のみでじっくり焚き上げました。橙のもつ香りや酸味、果実感がしっかり生きています。

商品番号	JAN	金額	容量
M63	4510589401427	¥680	220g

商品サイズ(mm)	68 × 68 × 89
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 100
ケース入数	6

賞味期限／365日
原材料／だいだい(愛媛県産)、砂糖



ひょう柑マーマレード

ひょう柑(弓削瓢柑)は文旦のなかまで、昔から細々と作り続けられてきた品種です。ほどよい香りと苦み、酸味が少なく優しい風味のマーマレードです。

商品番号	JAN	金額	容量
M64	4510589401458	¥630	220g

商品サイズ(mm)	68 × 68 × 89
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 100
ケース入数	6

賞味期限／365日
原材料／ゆげひょうかん(愛媛県産)、砂糖



青みかんストレート果汁

夏の終わりにまだ若く青みのある温州みかんの果汁を絞りました。酸味もありますが甘みや温州みかんならではの香りも加わって、非常に柔らかい風味の香酸果汁です。

商品番号	金額	容量
281	¥500	150ml

4510589400994

商品サイズ(mm)	52 × 52 × 148
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 166
ケース入数	12

賞味期限／180日
原材料／温州みかん(愛媛県産)



れもんストレート果汁

香酸柑橘の代名詞的な存在がこのレモン。引き締まった香りと酸味で、ドレッシングやお菓子作りなどにぴったり。さまざまな用途にお使いいただけます。

商品番号	金額	容量
282	¥600	150ml

4510589401007

商品サイズ(mm)	52 × 52 × 148
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 166
ケース入数	12

賞味期限／180日
原材料／レモン(愛媛県産)



お休み中

ゆずストレート果汁

香りの良さならば何と言ってもゆず。少し甘みも加わって、風味豊かなゆずのストレート果汁です。お醤油でわって手作りポン酢にどうぞ。

商品番号	金額	容量
283	¥800	150ml

4510589401014

商品サイズ(mm)	52 × 52 × 148
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 166
ケース入数	12

賞味期限／180日
原材料／柚子(愛媛県産)



青ゆずこしょう

青ゆずと青唐辛子に、塩を加えて練りあげた辛味調味料。風味づけの他、マヨネーズと混ぜて和風タルタルソースにしたり、鶏肉のゆず胡椒焼きなど様々な使い方ができます。

商品番号	JAN	金額	容量
321C	4510589400246	¥500	50g

商品サイズ(mm)	44 × 44 × 93
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 119
ケース入数	12

賞味期限／365日
原材料／柚子(愛媛県産)、唐辛子(愛媛県産)、塩



レモンこしょう

無茶々園のレモン果皮と赤唐辛子に、塩とレモン果汁を加え練り上げました。レモンが香る"しっかり辛い"辛味調味料。お肉料理に添えたり、調味料とあわせたり。辛党の方におすすめです。

商品番号	JAN	金額	容量
322C	4510589401595	¥500	50g

商品サイズ(mm)	44 × 44 × 93
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 119
ケース入数	12

賞味期限／365日
原材料／唐辛子(愛媛県産)、塩、レモン果皮、レモン果汁



寒天みかんゼリー 温州みかん

熟れたみかんのやさしい甘味の温州みかん。

商品番号	JAN	金額	容量
2401C	4510589400369	¥260	95g

商品サイズ(mm)	73 × 73 × 47
ケースサイズ(mm)	142 × 142 × 110
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／うんしゅうみかん果汁(愛媛県製造)、
砂糖、寒天、こんにゃく粉



寒天みかんゼリー 伊予柑

香り・酸味・甘みの調和が特長の伊予柑。

商品番号	JAN	金額	容量
2402C	4510589400383	¥260	95g

商品サイズ(mm)	73 × 73 × 47
ケースサイズ(mm)	142 × 142 × 110
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／伊予柑果汁(愛媛県製造)、
砂糖、寒天、こんにゃく粉



寒天みかんゼリー 甘夏

しっかりとした酸味の中に甘さを感じる甘夏。

商品番号	JAN	金額	容量
2403C	4510589400376	¥260	95g

商品サイズ(mm)	73 × 73 × 47
ケースサイズ(mm)	142 × 142 × 110
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／甘夏果汁(愛媛県製造)、
砂糖、寒天、こんにゃく粉

※みかんゼリーの販売期間は3月～9月となります。



寒天みかんゼリー ジューシーフルーツ

爽やかな酸味とほのかな苦味のジューシーフルーツ。

商品番号	JAN	金額	容量
2404C	4510589401243	¥260	95g

商品サイズ(mm)	73 × 73 × 47
ケースサイズ(mm)	142 × 142 × 110
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／かんきつ類果汁(河内晩柑)(愛媛県製造)、
砂糖、寒天、こんにゃく粉



飲むみかんゼリー 温州みかん

レモン果汁を加えたバランスのよい甘味と酸味の「温州みかん」。

商品番号	JAN	金額	容量
2431C	4510589401182	¥400	160g

商品サイズ(mm)	120 × 100 × 50
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 119
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／果実(うんしゅうみかん(愛媛県産)、レモン(愛媛県産))、砂糖、寒天、こんにゃく粉



飲むみかんゼリー 伊予柑

香り・酸味・甘みの調和が持ち味の「伊予柑」。

商品番号	JAN	金額	容量
2432C	4510589401199	¥400	160g

商品サイズ(mm)	120 × 100 × 50
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 119
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／果実(伊予柑(愛媛県産))、砂糖、寒天、こんにゃく粉



飲むみかんゼリー 甘夏

しっかりとした酸味の中に甘さを感じる「甘夏」。

商品番号	JAN	金額	容量
2433C	4510589401205	¥400	160g

商品サイズ(mm)	120 × 100 × 50
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 119
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／果実(甘夏(愛媛県産))、砂糖、寒天、こんにゃく粉



飲むみかんゼリー ジューシーフルーツ

さわやかな酸味とほのかな苦みが特徴の「ジューシーフルーツ(河内晩柑)」。塩分補給にも。

商品番号	JAN	金額	容量
2434C	4510589401212	¥400	160g

商品サイズ(mm)	120 × 100 × 50
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 119
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／果実(河内晩柑(愛媛県産))、砂糖、寒天、こんにゃく粉、塩

YAETOCO

MUCHACHAEN STYLE
Since 1974

一年に一度しか収穫できない柑橘ですが、そのすべてが青果として出荷できるわけではありません。無茶々園の外観基準は一般的なものに比べると許容範囲が広いものの、あまりに大きすぎたり小さすぎたり、皮がゴツゴツになって食味に影響がでる果実は加工用に回します。加工の用途は主に搾汁。果汁はすべて利用されますが、果皮についてはまだまだうまく活用できていません。一部はマーマレードなどに利用されるものの、その大半を廃棄しているのが現状です。
私たちは搾汁後にできる果皮をもっと有効活用していきたいと考えています。精油抽出の取り組みはそのひとつ。 畑でてきたものを、余すことなく。そんな想いを背景に生まれたアップサイクルコスメです。

yaetoco

SKIN CARE

無茶々園の柑橘からとれた精油と蒸留水を
たっぷりと使用したスキンケアグッズです

サスティナブルコスメアワードにて
最高賞「ゴールド」を受賞

年に一度、人にも地球にもやさしいコスメを表彰する「サスティナブルコスメアワード2021」にて、製品部門・最高賞であるゴールドを受賞しました。製品そのものの品質に加え、無茶々園の持続可能な農業、地域づくりの取り組みとあわせて評価いただきました。







無茶々園の伊予柑から生まれた香りゆたかな全身石鹸

無茶々園の伊予柑から抽出した精油と蒸留水に、真珠貝のパウダーを配合して作った石鹸です。主原料となるイヨカン果皮水は、精油を抽出する際に採れる蒸留水のこと。イヨカン果皮油（精油）とともに、皮膚にうるおいを与え、乾燥を防ぐ保湿目的で配合しています。
こだわったのは伊予柑の香りを活かすこと。泡立ちの良さと洗浄力。そして何より、使った後のしっとり感。伊予柑の香りを感じながら、顔や体の気になる部分を洗い上げてください。

2021 Product GOLD
SUSTAINABLE COSMETIC AWARD

伊予柑しっとり石鹸

商品番号	JAN	金額	容量
1063	4510589401656	¥1,500	100g

商品サイズ(mm)	55 × 60 × 30
全成分	オリーブ油、イヨカン果皮水、ヤシ油、パーム油、水酸化Na、水、トレハロース、イヨカン果皮油、ヒポファエラムノイデス果実油、パール、ユズ種子油

yaetocoのスキンケア

みかんの花から採れたハチミツも配合し、
しっとり潤う保湿感にこだわりました。





無茶々園の生産者が育てた伊予柑から抽出した精油と、その副産物である蒸留水を主原料として製造した【乳液】です。みかんの花から採れたハチミツも配合し、しっとり潤う保湿感と伸びのよい使用感にこだわりました。
蒸留水（イヨカン果皮水）をベースに使用しているので、伊予柑の持つやさしく甘い香りをしっかりとお楽しみいただけます。伊予柑の香りに包まれながら、肌に潤い、ハリとつやを与えるエイジングケア※としてもおすすめです。※年齢に応じたお肌のお手入れ

伊予柑しっとり乳液

商品番号	JAN	金額	容量
1024	4510589402073	¥3,200	80ml

商品サイズ(mm)	38 × 37 × 146
全成分	イヨカン果皮水、グリセリン、水、スクワラン、ジグリセリン、ホホバ種子油、ベタイン、イヨカン果皮油、水添レシチン、ベントナイト、ローズマリー葉エキス、キサンタンガム、セイヨウシロヤナギ樹皮エキス、リゾレシチン、クインシードエキス、クエン酸、褐藻エキス、トコフェロール、グレープフルーツ種子エキス、クエン酸Na、ユズ種子油、ツバキ種子油、アロエベラ液汁、ハチミツ、エタノール



無茶々園の生産者が育てた伊予柑から抽出した精油と、その副産物である蒸留水を主原料として製造した【化粧水】です。蒸留水（イヨカン果皮水）をベースに使用しているので、伊予柑の持つやさしく甘い香りをしっかりとお楽しみいただけます。スプレータイプの容器なので、細かい粒子を顔全体に霧吹きすることができます。お肌に潤いを与えながら、伊予柑の香りに包まれてください。

伊予柑しっとり化粧水

商品番号	JAN	金額	容量
1013	4510589402042	¥3,000	150ml

商品サイズ(mm)	45 × 45 × 167
全成分	イヨカン果皮水、グリセリン、ペンチレングリコール、エタノール、リゾレシチン、ベタイン、イヨカン果皮油、ラウリン酸ポリグリセル-10、クエン酸、ハチミツ、セイヨウシロヤナギ樹皮エキス、ユズ種子油



yaetoco

BODY CARE

潤うのにべたつかない無茶々園の柑橘から生まれたハンドクリーム
ちょっとした贈り物にも



無茶々園の柑橘から抽出した精油と蒸留水を主原料に作ったハンドクリーム。しっかり保湿しながらも、付け心地はさらっとしていてベタつきません。甘くやさしい香りの伊予柑とみずみずしい香りのレモン、さわやかな香りのゆずの3種類。ポーチなどにいれて持ち運びしやすいサイズ感も魅力です。

甘くやさしい伊予柑の香り

伊予柑しっとりハンドクリーム

商品番号	金額	容量
1057	¥700	20g

4510589401755

商品サイズ(mm)　39 × 25 × 92

全成分　イヨカン果皮水、セテアリルアルコール、ホホバ種子油、スクワラン、グリセリン、野菜油、ペンチレングリコール、セテアリルグルコシド、イヨカン果皮油、キサンタンガム、ハチミツ、ユズ種子油、トコフェロール、ヒメコウジ葉エキス

みずみずしくフレッシュなレモンの香り

さわやかレモンのハンドクリーム

商品番号	金額	容量
1058	¥700	20g

4510589401762

商品サイズ(mm)　39 × 25 × 92

全成分　レモン果皮水、セテアリルアルコール、ホホバ種子油、スクワラン、グリセリン、野菜油、ペンチレングリコール、セテアリルグルコシド、レモン果皮油、キサンタンガム、ハチミツ、ユズ種子油、トコフェロール、ヒメコウジ葉エキス、ヒポファエラムノイデス果実油

ゆずならではの、やさしくさわやかな香り

ゆずの香りのすべすべハンドクリーム

商品番号	金額	容量
1059	¥700	20g

4510589402219

商品サイズ(mm)　39 × 25 × 92

全成分　ユズ果皮水、トリ(カプリル酸／カプリン酸)グリセリル、セテアリルアルコール、ホホバ種子油、グリセリン、ペンチレングリコール、セテアリルグルコシド、ユズ果皮油、水添アブラナ種子油、キサンタンガム、ハチミツ、ユズ種子油、トコフェロール、セイヨウシロヤナギ樹皮エキス





レモンの香りを楽しむ、
なめらかな使用感のリップバーム

無茶々園で育てたレモンの果皮油を使用したリップバームです。こだわったのは香りの良さとなめらかな使用感。さわやかなレモンの香りと違和感のない肌なじみのよさが魅力です。ほんのり色づくピンク色は天然由来の色素。見た目以上に薄づきで、唇につやを加えてくれます。単体で使うのはもちろん、リップグロスとしてもお使いください。



レモンの香りのピンクのリップバーム

商品番号	JAN	金額	容量
1056	4510589401687	¥1,200	10g

商品サイズ(mm)	10 × 30 × 90
全成分	ヒマシ油、カルナウバロウ、ダイマージリノール酸水添ヒマシ油、マカデミア種子油、シア脂、レモン果皮油、ユズ種子油、ハチミツ、酸化鉄、オクチルドデカノール、ホホバエステル、トリヒドロキシステアリン、アルミナ、シリカ、酸化チタン

プレゼントにもオススメ
はちみつのやさしいバーム

プレゼントにもオススメ、はちみつ入りのやさしいバーム。無茶々園の甘夏から抽出した精油(ナツミカン果皮油)と、みかんの花々から採ったハチミツを使用して製造したバームです。しっかり保湿しながらも、付け心地はさらっとしていてベタつきません。唇、手指のささくれ、踵(かかと)のケアにお使いいただけます。ハンドクリームとあわせてプレゼントにするのもおすすめ。



甘夏なめらかバーム

商品番号	JAN	金額	容量
1053	4510589401823	¥900	5g

商品サイズ(mm)	38.5 × 38.5 × 19
全成分	コーン油、ミツロウ、ナツミカン果皮油、ブドウ種子油、ハチミツ、ヒポファエラムノイデス果実油、トコフェロール





乾燥が気になる部分を
ケアするボディミルク

乾燥が気になる部分に使えるボディミルク。
無茶々園の甘夏から抽出した精油と、その副産物である蒸留水を主原料として製造した全身用の乳液です。
こだわったのは肌に乗せたときのびの良さ。ベタつくことなくなめらかに馴染んでくれます。首、うで、おなか、腰、胸、脇、足まわり。使用する部位ごとにお好みで1～2プッシュ。手のひらに取り出し、両手を重ねて温めてから塗布していきましょう。特に乾燥が気になる部分にはたっぷりお使いください。





甘夏なめらかボディミルク

商品番号	JAN	金額	容量
1023	4510589401854	¥2,900	200ml

商品サイズ(mm)	57 × 57 × 165
全成分	ナツミカン果皮水、水、ホホバ種子油、プロパンジオール、ラウリン酸メチルヘプチル、グリセリン、ペンチレングリコール、オリーブ果実油、アラキジルアルコール、水添レシチン、ナツミカン果皮油、アラキルグルコシド、ベヘニルアルコール、キサンタンガム、ハチミツ、パール、ユズ種子油、トコフェロール、ホウケイ酸(Ca/Na)、酸化銀

yaetocoのボディケア





野外活動のおともに
いつでもどこでもシュッとひと吹き

無茶々園の甘夏精油、甘夏蒸留水に、コウスイガヤ油、ユーカリ精油※4を加えて作ったフレッシュな香りのアウトドアスプレーです。さわやかな香りに、ベトベトしない使用感。清涼感のある夏らしい香りに仕上がっています。
日頃の散歩にはもちろん、家族で外に遊びに行くときや夏の花火大会、アウトドアイベントなどにも。ボディに使うスプレー以外にも、ルームスプレーとしてテントの中でもお使いいただけます。

あまなつ香るアウトドアミスト

商品番号	JAN	金額
1054	4510589402196	¥1,500

商品サイズ(mm)	35 × 35 × 145
全成分	エタノール※1、ナツミカン果皮水、ナツミカン果皮油、エンピツビャクシン油、コウスイガヤ油、ユーカリ葉油、ラベンダー油、セイヨウハッカ油、ティーツリー葉油、ハチミツ、グリセリン※2 ※1※2:植物由来成分

yaetoco

SCALP CARE





伊予柑のちからと植物の恵みで、すこやかな頭皮を育む

無茶々園の伊予柑果皮から抽出した精油と蒸留水を使用した、天然由来のスカルプエッセンス。頭皮環境を整えるには、まず土台となる頭皮をすこやかに保つことが大切です。この美容液には、伊予柑の香りに加え、まだ青く小さな伊予柑（幼果）から抽出した「伊予柑果実エキス」を配合。伊予柑由来の自然なうるおいが、さっぱりとした使い心地とともに、日々の頭皮ケアにやさしく寄り添います。

yaetocoのスカルプケア

いよかん香るすこやか頭皮美容液

商品番号	JAN	金額	容量
1071	4510589402097	¥4,950	150ml

商品サイズ(mm)	55 × 60 × 160
全成分	イヨカン果皮水、水、ラウリン酸ポリグリセリル-10、エタノール、イヨカン果皮油、ハッカ油、グリチルリチン酸2K、乳酸桿菌／豆乳発酵液、ローズマリー葉エキス、オタネニンジン根エキス、センブリエキス、オウゴン根エキス、アンマロク果実エキス、マグワ根皮エキス、イヨカン果実エキス、セイヨウシロヤナギ樹皮エキス、クエン酸、クエン酸Na、グリセリン、プロパンジオール

yaetoco

BATH TIME



柑橘の香りに包まれ、
ほっとするバスタイムを

無茶々園で栽培した柑橘の果皮から抽出した精油を使ったバスソルト。それぞれの柑橘が持つ個性的な香りと、しっとりなめらかな肌触りを楽しめます。
一袋使い切りのさらさらした粉末タイプ。お湯にさっと溶けて、柑橘の香りがほんわりと広がります。素朴でかわいいパッケージなので、ご家族やご友人へのちょっとしたギフトにもおすすめです。



甘くやさしい伊予柑の香り

いよかん香るしっとりバスソルト

商品番号	JAN	金額	容量
1033	4510589402165	¥270	40g

商品サイズ(mm)	143 × 85 × 10
全成分	海塩(*1)、炭酸Na、ピロリン酸４K、シリカ、スクワラン、褐藻エキス、イヨカン果皮油

やさしくさわやかな香りのエプソムソルト

ゆずの香りのすべすべバスソルト

商品番号	JAN	金額	容量
1034	4510589402172	¥270	40g

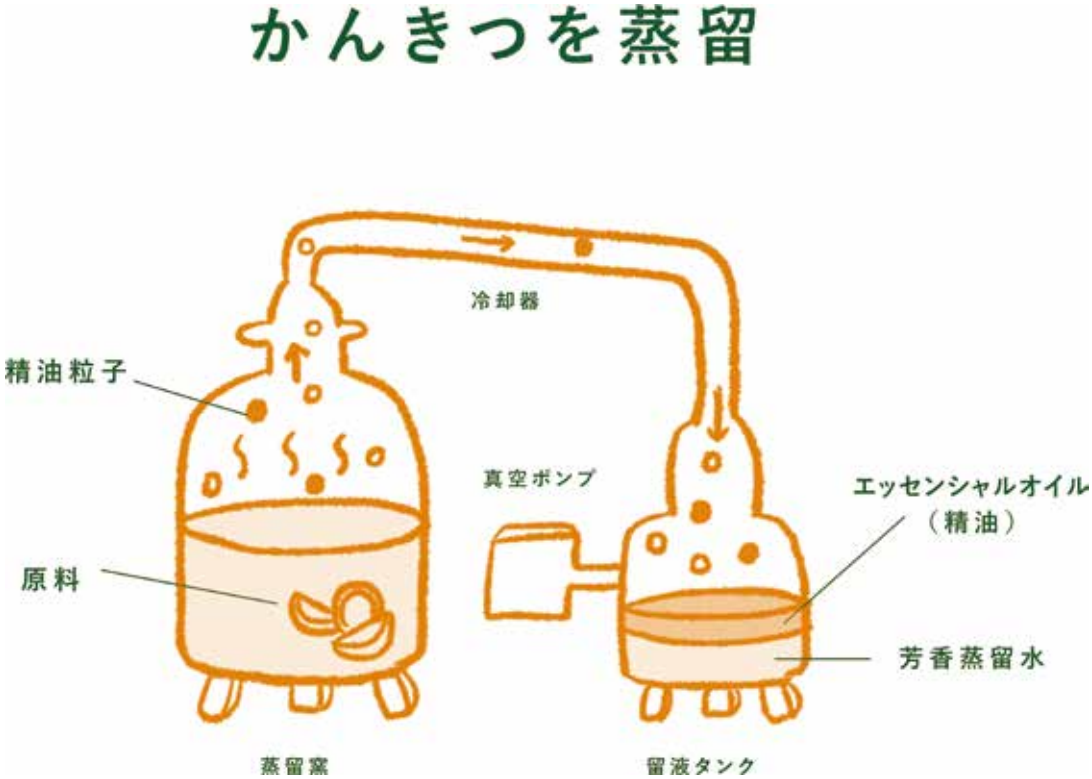
商品サイズ(mm)	143 × 85 × 10
全成分	炭酸水素Na、炭酸Na、硫酸Mg、シリカ、パパイン、デキストリン、ピロリン酸4K、ユズ果皮油

yaetoco

AROMA GOODS

果汁の搾った後の果皮から抽出した精油、
それを活用して作ったアロマグッズです。

精油の抽出方法は「減圧水蒸気蒸留法」



窯を真空にし、原料から取れる芳香成分を蒸留法で気化させて精油を抽出します。
原料のそのものの香りを活かし、上品な香りに仕上がるのが特徴です。



果実から抽出した
天然のエッセンシャルオイル

果汁を搾った後の柑橘果皮から水蒸気蒸留法で抽出したエッセンシャルオイルです。親しみやすい甘い香りの「伊予柑」。すっきりさわやかな「甘夏」。懐かしさを感じるやさしい香りの「柚子」。若い柑橘らしいフレッシュな「青みかん」、さっぱり爽快な「レモン」の5種からお好みの香りをお選びください。

柑橘の香りに含まれるリモネンには、不安を取り除いたり、うつ気味になった心を高揚し、気持ちを明るく前向きにしてくれるといわれています。また、体のバランスを整える効果があるので、疲れやカラダのだるさを取り除いてくれ、熟睡を促す効果も期待されます。お部屋に香らせる他、重曹やお塩、蜂蜜といった基材に混ぜてアロマバスなどをお楽しみください。

※開封後は2〜3ヶ月を目安にお使いください。

エッセンシャルオイル 伊予柑

商品番号	JAN	金額	容量
1001	4510589400291	¥1,500	5ml

エッセンシャルオイル 甘夏

商品番号	JAN	金額	容量
1002	45143311	¥1,500	5ml

エッセンシャルオイル 柚子

商品番号	JAN	金額	容量
1004	45143335	¥1,800	5ml

エッセンシャルオイル 青みかん

商品番号	JAN	金額	容量
1005	4510589400666	¥1,800	5ml

エッセンシャルオイル レモン

商品番号	JAN	金額	容量
1006	45143359	¥1,800	5ml

商品サイズ(mm) 25 × 25 × 62

抽出部位:果皮

抽出方法:水蒸気蒸留法



無茶々園の生産者が育てた柑橘（伊予柑／レモン）の精油と蒸留水で作ったアロマミストです。お茶の枝葉を乾留したエキスを配合して消臭機能も加えています。



夜眠る前に、シーツや枕、パジャマにシュシュッとひと吹き。
伊予柑の甘い香りが広がります。

朝おきたとき、身の回りやカーテン、寝具にシュシュッとスプレー。爽やかなレモンの香りをたのしんでください。

おやすみ前・お目覚めの際だけでなく、ふだん使いにもどうぞ。



日中の気分転換に
お部屋や車の中でシュッシュとスプレーして、空気をリフレッ



消臭スプレーとして
お茶の枝葉を乾留したエキスを配合しているので、消臭機能



マスクにひと吹き
内側と外側に均一にスプレーし、乾かしてから装着してくださ

夜の眠りを快適に



夜眠る前、シーツや枕、パジャマなどにシュシュッとひと吹き。伊予柑の甘い香りが広がります。

いよかん香るおやすみミスト

商品番号	JAN	金額	容量
1044	4510589401748	¥1,500	80ml

商品サイズ(mm)	39 × 39 × 140
全成分	伊予柑蒸留水、エタノール、リゾレシチン、伊予柑精油、茶乾留液、ラベンダー精油、水、アルギニン、フィチン酸、酸化銀

朝の目覚めをさわやかに



朝起きたとき、ご自身のまわりにシュシュッとひと吹き。レモンのさわやかな香りを楽しんでください。

レモンの香りのおはようミスト

商品番号	JAN	金額	容量
1045	4510589401731	¥1,500	80ml

商品サイズ(mm)	39 × 39 × 140
全成分	レモン蒸留水、エタノール、リゾレシチン、レモン精油、茶乾留液、ローズマリー精油、水、アルギニン、フィチン酸、酸化銀

Dried Vegetables of Muchachaen

無茶々園の干し野菜



有機野菜を常備菜に。水で戻して手軽に使える干し野菜。
無茶々園の若手生産者グループ・てんぽ印が野菜の栽培から加工まで一貫して行っています。
ひと手間かけるだけで簡単に調理できる干し野菜は、常温でも保存が可能で、必要なときに必要な分だけ無駄なく使用でき、忙しくてお買い物に行けなかった時などにも大変便利です。

乾燥野菜のレシピ

全種類の乾燥野菜の戻し方や使い方が写真入りでわかりやすい、レシピ集を掲載しています。ぜひご覧ください。



有機天日切り干し大根

細切りにした有機大根を天日と潮風で干しあげました。甘みをしっかり感じる風味豊かな切り干し大根です。

商品番号	金額	容量
470C	¥290	35g

4510589401922

商品サイズ(mm)	195 × 120 × 30
ケースサイズ(mm)	270 × 250 × 65
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／有機大根（愛媛県産）



有機切り干し人参

有機人参を千切りにし乾燥させました。甘みをしっかり感じる風味豊かな切り干し人参です。長めに千切りしています。お好みの長さにカットしてお使いください。

商品番号	金額	容量
471C	¥310	25g

4510589401939

商品サイズ(mm)	195 × 120 × 30
ケースサイズ(mm)	270 × 250 × 65
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／有機人参（愛媛県産）



有機かんそう大根葉

有機大根の葉をカットして乾燥しました。大根葉の風味、食感をお楽しみください。炒め物などに使用する際は水で15分ほどしっかり戻して、スープなどにいれる際はそのまま煮込んでください

商品番号	金額	容量
474C	¥310	17g

4510589401960

商品サイズ(mm)	195 × 120 × 30
ケースサイズ(mm)	270 × 250 × 65
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／有機大根葉（愛媛県産）









有機かんそうカボチャ

有機かぼちゃをスライスして乾燥しました。豊かな旨みを感じる乾燥カボチャです。調理ハサミ等でお好みの長さにカットしてお使いください。煮物やスープ、シチューなどの煮炊きものにどうぞ。

商品番号	JAN	金額	容量
475C	4510589401977	¥310	30g

商品サイズ(mm)	195 × 120 × 30
ケースサイズ(mm)	270 × 250 × 65
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／有機かぼちゃ(愛媛県産)

有機かんそうゴボウ

有機ゴボウをスライスして乾燥しました。カットの手間がいらない便利な乾燥ゴボウです。きんぴらごぼうや、かき揚げ、炊き込みご飯、豚汁や鍋物などに。そのまま煎ってごぼう茶としてもどうぞ。

商品番号	JAN	金額	容量
477C	4510589401991	¥310	20g

商品サイズ(mm)	195 × 120 × 30
ケースサイズ(mm)	270 × 250 × 65
ケース入数	10

お休み中

賞味期限／180日
原材料／有機ごぼう(愛媛県産)

有機にんにくチップ

有機にんにくをスライスして乾燥しました。使い勝手がとてもよい乾燥にんにくチップです。パスタやスープ、炒めものなどの材料としてお使いください。

商品番号	JAN	金額	容量
473C	4510589401953	¥310	20g

商品サイズ(mm)	160 × 100 × 15
ケースサイズ(mm)	270 × 250 × 65
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／有機にんにく(愛媛県産)

有機鷹の爪(乾燥唐辛子)

有機唐辛子をまるごと乾燥しました。豊かな芳香を醸し出す乾燥唐辛子です。調理ハサミ等でお好みの長さにカットしてお使いくださいちょっと辛味がほしいときに便利です。

商品番号	JAN	金額	容量
472C	4510589401946	¥290	6g

商品サイズ(mm)	160 × 100 × 20
ケースサイズ(mm)	270 × 250 × 65
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／有機唐辛子(愛媛県産)









有機かんそうねぎ

きざんだ有機ねぎを乾燥しました。カットの手間がいらない便利な乾燥ねぎです。温かいものに加えるときはそのまま、生で使う際はお湯で3分ほど戻して。

商品番号	JAN	金額	容量
478C	4510589402004	¥310	7g

商品サイズ(mm)	195 × 120 × 30
ケースサイズ(mm)	270 × 250 × 65
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／有機ねぎ(愛媛県産)

有機かんそうタマネギ

有機タマネギをスライスして乾燥しました。乾燥させることで、甘味・旨みが引き立ちます。スープやお味噌汁にそのまま入れて煮詰めれば、すぐにお召し上がりいただけます。

商品番号	JAN	金額	容量
479C	4510589402011	¥310	25g

商品サイズ(mm)	195 × 120 × 30
ケースサイズ(mm)	270 × 250 × 65
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／有機タマネギ(愛媛県産)

有機かんそうゴーヤ

有機ゴーヤをスライスして乾燥しました。乾燥させることで、苦みがやわらぎ、甘味・旨みが引き立ちます。炒め物、揚げ物、煮物、味噌汁などにお使いください。刻んでサラダや和え物にするのもおすすめです。

商品番号	JAN	金額	容量
480C	4510589402028	¥310	15g

商品サイズ(mm)	195 × 120 × 30
ケースサイズ(mm)	270 × 250 × 65
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／有機ゴーヤ(愛媛県産)

有機ドライキウイフルーツ

有機キウイフルーツをスライスして乾燥しました。しっかりした甘みとほどよい酸味を楽しめます。ドライフルーツとしてそのまま食べるだけでなく、お菓子作りの材料やヨーグルトのトッピングとしてもおすすめです。

商品番号	JAN	金額	容量
481C	4510589402035	¥450	20g

商品サイズ(mm)	160 × 100 × 20
ケースサイズ(mm)	270 × 250 × 65
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／有機キウイフルーツ(愛媛県産)





ドライトマトのケークサレ

有機ドライトマト

有機トマトをスライスして乾燥しました。完熟トマトならではの、しっかりした旨みが魅力です。小さく刻んでパスタやソースの具材にしたり、そのままスープにいれて煮込んでもお召し上がりいただけます。

商品番号	JAN	金額	容量
476C	4510589401984	¥310	15g

商品サイズ(mm)	195 × 120 × 30
ケースサイズ(mm)	270 × 250 × 65
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／有機トマト(愛媛県産)



かんそう温州みかん

温州みかんをスライスして乾燥させたみかん菓子。皮まるごとお召し上がりください。お菓子づくりの材料としても便利です。

商品番号	JAN	金額	容量
451C	4510589401168	¥450	20g

商品サイズ(mm)	180 × 130 × 20
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 119
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／温州みかん(愛媛県産)

Tempo Co., Ltd.

有限会社てんぽ印



無茶々園の若手生産者グループ「てんぽ印（てんぽじるし）」は、愛媛県内各地に農場を持ち、野菜や果樹、柑橘の有機栽培を行っています。スタッフは全て新規就農者。新規就農者による大規模有機農場運営、企業経営型農業の実践と標準化を目指しています。

てんぽ印の“てんぽ”は、“向こう見ずな”に近い意味の狩浜の言葉“てんぽな”から名付けました。新しいこと、無茶なことでも恐れずにやってみる。これからの時代に新しい農業や生き方を模索していきます。

Local products of Muchachen

無茶々園の地域の産物



無茶々園では、柑橘だけでなく地域の産物も取り扱っています。無茶々園の生産者たちが栽培した梅から作った加工品、愛媛県南予地方の海と山で採れる様々な産物を乾燥させた乾物。余計なものをいっさい加えず製造した自然豊か風味をお楽しみください。

Umeboshi of Machachen

無茶々園の梅干し



明浜の段々畑にて栽培した梅を手作業で梅干しにしています。日当りが良く暖かな明浜では、梅が熟すのが早く、病気もつきにくいため化学農薬を使うことなく栽培することができます。
常温でも日持ちがする酸っぱくて塩辛い梅干しが保存食としての本来の姿。「梅一升に塩二合」これが地元に伝えられてきた昔ながらの梅干の作り方ですが、このやり方より少しだけ塩を減らし、梅の重量の18％の塩分で漬けています。

2026年産の梅が大不作につき、販売をお休みします



昔ながらの梅干し　お休み中

「昔ながらの梅干し」は白梅干しとも言われます。梅に塩を加えて漬けたのち、土用干しを行っただけのものが白梅干し。一番シンプルな梅干しです。

商品番号	金額	容量
415C	¥900	200g

4510589402233

商品サイズ(mm)	110 × 110 × 55
ケースサイズ(mm)	340 × 240 × 140
ケース入数	12

賞味期限／1825日
原料／梅(愛媛県産)、漬け原材料(食塩)



やわらか赤梅干し　お休み中

「やわらか赤梅干し」は土用干しした後の梅を、赤シソとともに梅酢に戻して仕上げています。赤シソの風味も加わり、果肉のやわらかい梅干しです。

商品番号	金額	容量
416C	¥900	200g

4510589402226

商品サイズ(mm)	110 × 110 × 55
ケースサイズ(mm)	340 × 240 × 140
ケース入数	12

賞味期限／1825日
原料／梅(愛媛県産)、しそ(国産)、
漬け原材料(食塩)



小梅の梅干し　お休み中

土用干ししした小さな梅を、赤シソとともに梅酢に戻して仕上げました。果実が小さいため梅酢が回りやすく、大粒品種を漬け込むよりは塩を少なめにして製造しています。

商品番号	金額	容量
417C	¥900	200g

4510589402240

商品サイズ(mm)	110 × 110 × 55
ケースサイズ(mm)	340 × 240 × 140
ケース入数	12

賞味期限／1825日
原材料／梅(愛媛県産)、しそ(国産)、
漬け原材料(食塩)







Growing plums in Muchachaen

無茶々園の梅づくり



柑橘産地の明浜でも昔から一家に一本は梅の木があって、梅干し作りに親しんできたものです。柑橘類は収穫前に台風に襲われる年があり、カメムシ大発生や大雨・干ばつなど温暖化のリスクも肌で感じるようになりました。
そこで期待しているのが梅。無農薬や有機農法で取り組んでいますが、幸いにも病害虫に悩まされることが少なく、果樹農家にとって柑橘類を補完する副基幹作物として育成しています。



梅とレモンのシロップ

無茶々園の梅を丸ごと搾った果汁に、砂糖とレモン果汁を加えて作った希釈用シロップです。甘酸っぱい梅の風味がレモンの酸味で引き締まり、それぞれの果実が持つ力強い味わいを楽しめます。
4倍希釈を目安に、お好みで調整して飲んでください。お水や炭酸はもちろん、お酒で割るのもおすすめです。寒い時期はホットにして飲むのもよいでしょう。

商品番号	金額	容量
423C	¥1,200	360ml

4510589402257

商品サイズ(mm)	61 × 61 × 148
ケースサイズ(mm)	324 × 243 × 235
ケース入数	12

賞味期限／365日
原材料／果実(梅(愛媛県産)、レモン)、砂糖



だしいりこ

愛媛県宇和海産のカタクチイワシを海水で茹でたのち、ボイラーで乾燥させたシンプルな製法の無添加いりこです。だしをとるのに便利な中〜大羽サイズ。

商品番号	JAN	金額	容量
132C	4510589400734	¥850	200g

商品サイズ(mm)	320 × 210 × 40
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 311
ケース入数	10

お休み中

賞味期限／180日
原材料／カタクチイワシ(愛媛県宇和海産)



食べるいりこ

だしいりこ同様、シンプルな製法で仕上げた無添加いりこです。小さな小羽サイズはそのまま手づかみでどうぞ。お子様のおやつにもおすすめです。

商品番号	JAN	金額	容量
133C	4510589400741	¥380	60g

商品サイズ(mm)	230 × 150 × 25
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 311
ケース入数	10

お休み中

賞味期限／180日
原材料／カタクチイワシ(愛媛県宇和海産)



ひじき

愛媛県宇和海で採れたひじきを釜茹でしてから天日で干しあげました。磯の風味が深く、肉厚で食べごたえ十分の名物ひじきです。

商品番号	金額	容量
301C	¥650	30g

4510589401588

商品サイズ(mm)	250 × 150 × 50
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 311
ケース入数	10

賞味期限／365日
原材料／ひじき(愛媛県宇和海産)



青のり(粉末)

宇和海の海水を汲み上げて育てた「すじ青のり」を乾燥して粉末にしました。お好み焼き、たこ焼き、焼きそば、パスタ、サラダ、スープなどにどうぞ。

商品番号	金額	容量
304C	¥300	3g

4510589401618

商品サイズ(mm)	160 × 100 × 5
ケースサイズ(mm)	250 × 173 ×119
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／すじ青のり(愛媛県産)



青のり(原藻)

宇和海の海水を汲み上げて育てた「すじ青のり」の原藻です。食べやすい大きさにほぐしてお召し上がりください。みそ汁やお吸い物などの具材にしたり、かき揚げにして食べるのがおすすめです。

商品番号	金額	容量
303C	¥300	3g

4510589401663

商品サイズ(mm)	190 × 120 × 10
ケースサイズ(mm)	250 × 173 ×119
ケース入数	10

賞味期限／180日
原材料／すじ青のり(愛媛県産)

Product of Vietnam

ベトナムの産物



無茶々園がなぜベトナムのコショウを取り扱うのか。2005年に創始者のひとり片山元治が「我々らしい真面目な研修制度をつくりたい」という想いを胸にベトナムに渡ったことにはじまります。2008年には、中部高原のダクラク省に有機農業センターを開き、「ファーマーズユニオンベンチャー」という会社を立ち上げました。そして、日越間の人・物・技術の循環を構築しながら、帰国した技能実習生たちの経験や縁を活かす場を苦心しつつも創造してきました。

その過程で帰国実習生の多くがコショウ農家出身であったことに着目します。日本の農家と世界の農家がつながり、顔がみえるコショウの流通に取り組もう。そのような流れで、日本から帰ってきた技能

Việt Nam Buôn Ma Thuột ［ラウマー］

Rauma

日本の有機農家がベトナムの田舎にへばりつき、現地農家の顔が見える農産物を日本に届ける。田舎の農家と田舎の農家をつなぐ。この活動を無茶々園では「Rauma（ラウマー）」と呼ぶことにしました。まだまだ未知数の事業ではありますが、ラウマー（ベトナム語で「雑草（ツボ草）」の意）のように、しぶとく根づかせていきたいと考えています。



無茶々園の生産者たちがコショウを栽培している中部高原地帯は、ベトナム有数の産地。高品質のコショウができることで知られています。コショウは同じ品種にあっても、収穫時期や乾燥状態などの違いによって様々な呼ばれ方をしている作物です。

※ベトナムの産物は、まずは生産者の顔が見えることを優先して商品づくりに取り組んでいます。化学肥料・化学農薬を使用して栽培した原料になりますが、ご理解いただけますと幸いです。



黒胡椒（ホール）

胡椒の実をそのまま乾燥させたホールは、煮込みや漬け込みに適しています。ご家庭のミルで挽きたての香りを楽しんでください。

商品番号	JAN	金額	容量
601C	4510589401410	¥250	30g

商品サイズ(mm)	160 × 100 × 15
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 119
ケース入数	10

賞味期限／360日
原材料／ブラックペッパー
原産国／ベトナム





黒胡椒（粗挽き）

粗挽きはホールに比べ香りや辛味もマイルドです。そのまま手軽に様々な料理にお使いいただけます。

商品番号	JAN	金額	容量
602C	4510589401403	¥280	30g

商品サイズ(mm)	160 × 100 × 15
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 119
ケース入数	10

賞味期限／360日
原材料／ブラックペッパー
原産国／ベトナム





塩漬け胡椒

コショウは同じ品種にあっても、収穫時期や乾燥状態などの違いによって様々な呼ばれ方をしている作物です。
お馴染みの黒胡椒は3月に収穫した胡椒の実を乾燥させたものですが、この「塩漬け胡椒」は1月に収穫したものをブランチング（茹でること）して塩漬けしたもの。若い胡椒の実を収穫直後に塩漬けするので、その鮮烈な香りがそのまま封じ込められています。

商品番号	JAN	金額	容量
604C	4510589401700	¥540	25g

商品サイズ(mm)	160 × 100 × 15
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 119
ケース入数	10

賞味期限／360日
原材料／胡椒、食塩
原産国／ベトナム







カカオニブ

「ニブ（ニブス）」とは細かく砕くという意味。カカオ豆を焙煎して皮をはぎ、細かく砕いたものが「カカオニブ」です。ドライナッツの食感、カカオの深い香り、苦みばしった味が特徴的。鼻に抜けるとチョコレートのような風味も確かに感じます。
スーパーフードとしても注目を浴びているカカオニブ。特に多く含まれているカカオポリフェノールには、抗酸化作用や血圧低下作用があるといわれています。
そのままお召し上がりいただくのはもちろん、アイスクリームやヨーグルト、マーマレードのトッピングなどにどうぞ。

商品番号	JAN	金額	容量
603C	4510589401670	¥500	50g

商品サイズ(mm)	160 × 100 × 15
ケースサイズ(mm)	250 × 173 × 119
ケース入数	10

賞味期限／360日
原材料／カカオ豆
原産国／ベトナム





Farmers Union Venture

ファーマーズユニオンベンチャー



ファーマーズユニオンベンチャー（通称FUV）は、ベトナムの新しい農業や生き方を模索していく組織です。ベトナム中部高原のバンメトート市に農場を持ち、野菜や果樹の無農薬・無化学肥料栽培と、ベトナム中部高原の特産品であるコショウやカカオなどの生産管理品・輸出を行っています。
スタッフは全て地元に暮らす女性たち。ベトナムにおける安全・安心な農業の普及と、中部高原の地域資源を商品化することで、誰もが主役になれるビジネスを作り上げることが目標です。

各商品のお問合せはこちらまで

株式会社地域法人 無茶々園

1993年、海産物の販売など農事組合法人で扱うことのできない事業を展開するために設立しました。地域の多様な産物を全国に発信することを目指して、無茶々園に「地域法人」を冠しています。
狩浜と西予市宇和町を拠点に、営業・販売のほか、選果・出荷場運営、生産情報管理、仕入管理、商品開発、加工品の委託製造など、非生産部門の様々な業務を行っています。
その拠点は廃校になった旧狩江小学校内。かつて子供たちが授業を受けていた教室でスタッフが事務仕事にいそしんでいます。

[事業部]

797-0113
愛媛県西予市明浜町狩浜2-1350
TEL：0894-89-5960
FAX：0894-89-5961
MAIL：emucha@muchachaen.jp
https://www.muchachaen.jp/
https://yaetoco.jp/

無茶々園



akehama, ehime
muchachaen.