

タンカン

屋久島の極上フルーツ

(生産者) 屋久島デフファーム

(応援サイト) 屋久島デフファームの会



美味しい食べ方
いろいろ楽しめます！
一個で一日に必要な
ビタミンCをカバー！
食べたたらヤミツキになる
濃厚な甘さ！



タンカンは、ポンカンとネーブルオレンジの交雑種で、濃厚な甘さと他のどの柑橘類とも違う独特の風味が特徴です。日本産のタンカンのほとんどが鹿児島で作られています。特に、屋久島のタンカンは、柑橘類の中でも知る人ぞ知る最高品種で、その美味しさは『柑橘類の王様』という称号まで与えられています。

**購入予約
受付中！
2月収穫後発送**

ぜひ、召し上がってみてはいかがでしょうか？

下記サイトを見てね！

<http://www.yakushima-deaf.com/tankan.html>

(生産者) 屋久島デフファーム ☎891-4406 鹿児島県熊毛郡屋久島町平内 277-99

屋久島デフファームの会

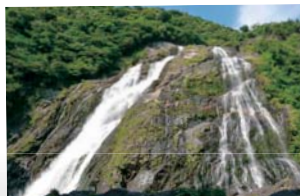
水分をたっぷりと含んだ果肉は、
やわらかくてとつてもジューシー！

美白や健康に良いとされて
いるビタミンCが豊富！

タンカンにはビタミンCが豊富で、
一個(約200g)にみかんの約2倍(100
mg)も含まれています。これは、大
人が一日に必要なとするビタミンC
の量に値するといわれています。
妊婦さんや、授乳中のお母さまにも
デザートとして、美味しく栄養補給
にいかがでしょうか？

屋久島のタンカンが
美味しい理由！

- タンカンの栽培には、
 - 夏場は高温多湿
 - 冬場は温暖少雨
 - 一年の平均気温が19〜22℃
- この三つの条件が理想といわれて
います。



屋久島はこれらすべての条件を満
たし、タンカンを育てるのに絶好の
土地なのです。また、水が綺麗なこ
とでも有名です。この土地の水は、
軟水ということもあり口当たりが
とてもまろやかです。その美味しい

水がタンカンの風味を最大限に引
き出し、果肉をより一層やわらかな
ものにしてくれます。

また、お日様の光を存分に浴びたタ
ンカンは、光合成によって果実に糖
分をたっぷりと蓄えます。こうし
て、特別に芳醇な香りを持つ、極上
のタンカンが育つのです。



美味しい食べ方いろいろ！

甘く煮詰めてジャムにしたり、皮を
使って砂糖漬けピールを作ったり
と、いろいろな食べ方をお楽しみ
いただけます。お酒が好きな方なら、
テキーラなどのアルコールに漬け
てフルーツ酒として楽しむのも乙
ですよ。

私たちが心をこめて
育てています！

一度食べたらヤミツキになる”極上フ
ルーツ”です。皮は手でむけるくらいや
わらかいので、包丁が使えないお子様や
男性の方でも手軽にお召し上がりいた
だけます！



農場「屋久島デフファーム」オーナー中村夫妻

屋久島デフファーム

鹿児島県
屋久島

平内

柑橘類の王様！屋久島直送のタンカン！

極上の甘味とビタミンCがみかんの2倍のフルーツ！

世界自然遺産の屋久島の豊富な天然水資源と太陽で育った新鮮な
フルーツ“タンカン”を箱に詰めてお届け！

今回だけ特別価格

1箱 3,500円
5kg

2箱 7,000円
10kg

※2箱まで送料1,300円別途要(2箱セットがお得です！)



購入予約受付中！ 購入予約フォームは下記サイトにございます！

<http://www.yakushima-deaf.com/tankan.html>

(生産者) 屋久島デフファーム
鹿児島県熊毛郡屋久島町平内 277-99

TEL: 0997-47-3677 (中村)

屋久島デフファームの会