

「いずのはる®」って？  
ハジマリのカンキツ

商品名「いずのはる®」は果樹試験場興津支場にて味が評判な「カンキツ興津46号」と香り爽やか「阿波オレンジ」を交雑して育成され、2011年（平成23年）に登録された品種「はるひ」です。

味と香りの両方を受け継いだ狙い通りの味わいは、糖度が高くてほどよい酸味があり、ニューサマーオレンジ（日向夏）のような爽やかな香りとジューシーな果汁が特徴的です。タネが少し多めですが、その味わいに、そんなことも忘れてしまいます。



サイズは  
大人の手のひらに  
収まるくらい



果皮は  
明るい黄色



ハジマリのカンキツ  
いずのはる®

—  
河津桜の便りと共に  
—



 JAふじ伊豆  
富士伊豆農業協同組合

〒413-0411 静岡県賀茂郡東伊豆町稲取2804  
TEL.0557-95-3614 FAX.0557-95-3976

 JAふじ伊豆



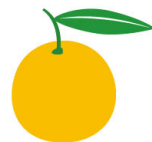
河津桜が咲く頃に、  
「いずのはる」が  
旬を迎えます

「いずのはる」の出荷シーズンは  
2月下旬から3月頃まで。

全国的にも有名な河津の桜が一早い  
春のハジマリを告げる頃、  
旬を迎える伊豆のカンキツ期待の新人！

まだまだ、全国でも生産量が少なく、  
まとまって栽培されているのは  
伊豆だけなのです。

伊豆から栽培がハジマリ、  
全国に羽ばたくカンキツになってほしいと  
願いを込めて「ハジマリのカンキツ」と  
名付けました。



## 伊豆柑橘の楽しい美味しい1年間

伊豆半島は柑橘類の宝庫です。温暖な気候を活かし年間を通して様々な柑橘を楽しむことができます。



### 「いずのはる」は登録商標です

「いずのはる」はJAふじ伊豆が所有する登録商標です。  
JAふじ伊豆管内の生産者が育てた「品種 はるひ」を  
「いずのはる」と呼び、伊豆から全国へ出荷されています。

### 光センサー選果

生産者からたくさん「いずのはる」  
が出荷されます。  
それぞれの果実は個性豊かで、味や  
姿もバラバラです。  
それを人の目だけで選別するのも限  
界がありますから、JAふじ伊豆の  
「いずのはる」は光センサーで果実の  
品質を判別し、出荷しています。



果実に光を当てて、色や大きさ、糖度や酸度などを瞬時に  
測定しバラツキが少ないように揃えて箱詰めします。

### 食べかた



手でむく

手でむいてみて！  
香りが指先から弾ける衝撃！



カットして

ナイフでスマイルカットにしたら、  
ちょっとオシャレなデザートに！



ジュースに

贅沢に生絞りジュースにすると  
濃厚な味わい！



お菓子に

ゼリーや焼き菓子など  
お菓子の材料にしても♪