



長門ゆずきち

さわやかな香りとまろやかな酸味が料理の味を引き立てます

「長門ゆずきち」は、萩市田万川地域原産の香酸柑橘として、昭和40年頃から本格的に栽培されています。果実の大きさはゴルフボールよりもやや大きく、青々とした美しい緑色をしています。「柚吉(宇樹橘)」との違いが鑑定で明らかとなり、「長門ゆずきち」と命名し、山口県のこだわりの果樹として県内外で親しまれています。

また、平成19年には地域ブランドとしての定着を目指して、産地の3農協(下関農業協同組合、長門大津農業協同組合、あぶらんど萩農業協同組合)で「地域団体商標」を取得し、産地間で連携体制を整えて取り組んでいます。



特徴・食べ方

爽やかな香りとまろやかな酸味があり、果汁がたくさん絞れるのが特徴です。絞った果汁を、焼き魚・刺身・唐揚げなど、様々な料理にかけていただくことで、料理の味と香りを一層引き立てます。

また、焼酎や炭酸水に入れるなど、多種多様に使用用途があるため、冷蔵庫に常備しておきたい逸品の果実です。

果汁がたっぷり
万能果実です



長門ゆずきちを使用したカクテル



【栄養成分】(山口県農林総合技術センターによる分析値)

品目	ビタミンC (mg)	総ポリフェノール (mg)	ショ糖 (g)	果糖 (g)	ブドウ糖 (g)	酸度	クエン酸 (mg)	リンゴ酸 (mg)
長門ゆずきち 果汁	50.1	42.8	0.63	0.54	0.46	851	4.99	0.65
ゆず 果汁	72.4	42.4	0.75	0.66	0.62	944	4.81	0.52
カボス 果汁	80.4	48.0	1.09	0.97	1.01	813	4.94	0.36