



瀬戸田
OOSUMI
レモン

瀬戸内の最高峰 もぎたて・内なり・ノーワックス

安心して皮まで食べれるフレッシュレモンです。



瀬戸内レモン～レモン生産日本一！最高品質瀬戸田（広島産）のレモン～

国産レモンと輸入レモン（アメリカ産）との価格が倍ほど違う理由は、国産レモンは農薬に頼らない部分が多いことが言えます。広大な畑で生産効率を上げるために栽培期間中から大量の農薬を散布する輸入レモンは、収穫後も輸出にかかる日数に耐えるため防腐剤（ポストハーベスト）を使用します。実を食す他の柑橘類と違い、レモンの場合は皮も利用するため私たちにとっては農薬使用が少ないにこしたことはありません。国産の中でも特に瀬戸内のレモンは最高級と言われています。酸味やわらか、ほんのり甘い瀬戸内レモンをお楽しみください。

瀬戸田 Oosumi レモンとは？

瀬戸内レモンの農家さんの中でもトップクラスのこだわりのレモンを作ってらっしゃいます。減農薬、ノーワックスはもちろん、柔らかい土にこだわり、内なり（フコロナリ）してるものなので比較的傷も少なく、滑らかで最高品質です。



産地証明書