

すくも なおしち
宿毛が育てた自然の恵み「直七」とは
南国高知・宿毛の恵み

四国の西南端に位置し、どこよりも早い桜の開花が示すように、温暖な気候に恵まれた「宿毛」。この地で「酢みかん」として、昔から人々に愛され、大切に育てられてきた伝説の柑橘、それが「直七」です。樹齢200年以上と言われる古木にも、毎年たくさんの実がつくほど、生命力の強い果実でもあります。

酸味まろやか、爽やかな味わい

直七の魅力は、何と言ってもまろやかな酸味とすっきりした後口。柚子やすだちなどの柑橘に比べ、酸っぱすぎず、酸味・甘味・苦味のバランスがとれた、やさしい味わいが特徴です。

その名のヒミツは直七さん

その昔、魚屋の直七さんが、魚にかけ
ると美味しいと勧めたことから、この
ユニークな名がついたと言われてい
ます。良質でやわらかな酸味が、お料
理の味をひきたてるなどを、直七さん
も知っていたのでしょう。



【お問合せ先】
直七の里株式会社 TEL.06-6227-5051
<https://www.naosato.co.jp/>

なお しち

直七って



なに？



実物大

10月7日は宿毛の柑橘 なおしち 直七の日