

グリーンもイエローもマリンレモン マリンレモン®旬カレンダー

4月		
5月		加工品
6月		
7月		
8月		
9月	収穫スタート！ 香りが強く爽やか	果実
10月	強い酸味と香りで 料理や飲料に最適。	
11月	最後のグリーンの 収穫時期です。	
12月	徐々に黄色に。 酸味が和らぎ 甘味アップ。	
1月	完全に黄色に。 甘味、果汁が 増してきます。	
2月	最後のイエロー 収穫時期です。	
3月		

マリンレモン® 商標使用承認について

「マリンレモン」という名称で商品を販売する場合、市の許諾が必要となります。マリンレモンの条件に合う内容で栽培されていることを確認するため、所定の書類を提出し、市が名称の使用を保証するものとしています。

商標使用許諾に必要なもの

- ①商標使用許諾申請書
- ②暴力団関係者でないことの誓約書

承認の流れ

- ①申請：商標使用許諾申請書を提出
- ②内容確認：市が内容を確認し、許諾書を発行
- ③認証完了：許諾書発行後、認証完了

許諾の有効期間

許諾は、市が許諾した日から1年間有効

認証後の特典

名称利用の他、ロゴマーク、ブランドマークシール、ポスター、のぼり等の宣材が使用可能

注意事項

マリンレモンの条件に合わないものをマリンレモンとして販売するなど、不適切な使用があった場合は、許諾取り消しとなる場合があります。

問い合わせ先

マリンレモンブランド振興協議会

事務局

佐伯市役所農政課内
TEL0972-22-3239



Instagram



佐伯市HP



さいき マリンレモン®

山から海へ、海から山へ
自然の恵みと想いが巡り
新生マリンレモン、

佐伯から
出航します。

大分県
佐伯市

大分県佐伯市で育まれた「マリンレモン」は、海風と太陽の恵みをたっぷり受けた特別なレモンです。収穫が始まる9月からは鮮やかなグリーン、12月からは美しいイエローに変わり、その時期ごとの香りと味わいが楽しめます。料理や飲料に爽やかな風味をプラスするマリンレモンを使って、あなたの食卓に新しい彩りを加えてみませんか？

マリンレモンブランド振興協議会

マリンレモン® は佐伯市の登録商標です。

マリンレモン®が 生まれ変わりました

大分県佐伯市の海岸地域で1984年に誕生したマリンレモン®は、豊かな自然環境と地元の人々の情熱によって育まれてきました。安価な輸入レモンの影響で生産量が減少していましたが、国産レモンへの需要が高まる今、新たな一歩を踏み出しました。

2024年、マリンレモンはブランドをリニューアルし、地元の高産資源を活用した持続可能な栽培方法を採用しました。これにより、SDGsに配慮した魅力的なレモンとして生まれ変わりました。爽やかな香りと豊かな風味のマリンレモンを国内外にお届けします！

自然の恵みを最大限に活かした安心・安全な食材として、食卓に新たな彩りを提供します。マリンレモンの魅力をぜひ体験してください。

新しいマリンレモン®の定義

①佐伯市で栽培されたレモンであること

②品種は「アレンユーレカ」
または「リスボン」であること

③佐伯市産の高産物由来有機資材を利用し、
地域資源の循環を反映した栽培方法であること

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

SDGsにとことんこだわりました

今まで処分されていた魚粉やカキ殻等の
地元佐伯市の高産物由来有機資材を肥
料として積極的に活用しています。



マリンレモン®で一年中健康に！ おすすめレシピ

グリーンレモンのつかいかた

マリンレモンの はちみつシロップ



○材料

- ・マリンレモン… 3コ
- ・ハチミツ… 大さじ5
- ・砂糖… 大さじ2（お好みで調節してください）

○作り方

- ①洗ったレモンの皮をむき、薄くスライスして種をとる。
ほろ苦い風味を出したいときは、皮つきのままスライスする。
- ②ガラス容器に①とハチミツ、砂糖を交互に入れ、一週間ほど冷蔵庫で寝かせて完成。

紅茶やお菓子に入れたり、炭酸水やお湯で割ってお楽しみいただけます。

イエローレモンのつかいかた

マリンレモンの シャーベット



○材料

- ・マリンレモン… 1コ
- ・ヨーグルト… 200g
- ・ハチミツ… 大さじ2（お好みで調節してください）

○作り方

- ①洗ったレモンの皮をむき、細かく刻んで種をとる。
- ②容器に①とヨーグルトとハチミツを入れて混ぜ合わせる。
- ③パットに②を入れ、ラップをかけて1時間ほど冷凍庫に入れる。
- ④しっかり固まりきる前に、冷凍庫から取り出し、混ぜ合わせてほぐす。
- ⑤もう一度ラップをかけ、冷凍庫で一時間ほど冷やして完成。
レモンとヨーグルトの酸味が際立つ、さっぱりとしたシャーベットです。

マリンレモン®の歴史



1975年

佐伯市でレモン栽培が始まる

佐伯市鶴見の元漁師、廣津留宗三郎氏（1935-2020）が、果実連の職員に勧められ、佐伯で初めてレモン栽培に挑戦する。

1980年代
産地拡大

他産地との差別化のため、海辺で育てられたグリーンレモンとして販売。
当時は、主にハウス栽培に取り組んでいた。

生産者：90名・面積2.7ha

1984年

『マリンレモン』
ブランド誕生！

当時の平松県知事が名付け親となり「マリンレモン」は一村一品の産品として全国へ販売。

1986年

国産レモンの価格暴落

農産物輸入自由化により、価格の安い輸入レモンに押され、国産レモンの価格が暴落。

1980年代後半～
産地縮小

コストのかかるハウス栽培をやめ、露地栽培へ転換。

生産者：11名・面積0.8ha

2000年代

国産レモンの需要拡大

安心・安全への関心の高まりにより、国産レモンの需要が拡大。

2018年

企業参入表明

2企業が佐伯市へのレモン栽培による参入を表明。20haの遊休農地を集積し、園地造成を開始。

2020年

“マリンレモン®”商標登録

今後の“マリンレモン”の生産拡大を見据え、佐伯市が商標登録。

2021-2024年

レモン園20ha開園

佐伯市蒲江・米水津に合計20haのレモン園が開園。成園時には400t以上の生産量を見込む。

生産者：12名・面積21ha

2023年

マリンレモンブランド
振興協議会設立

2024年

マリンレモンブランドの
リニューアルを発表

