

波乗りレモンとは

静岡県牧之原市からスタートし、
菊川市・吉田町・掛川市・島田市・
御前崎市・富士市の農家たちが
育てる、ご当地レモンブランドです。
この地域はもともとお茶が有名な
産地ですが、茶価の低迷や農地の
維持といった課題に向き合いながら、
“無理なく、続けられる農業”を目指して
生まれました。海と畑が近いこのまちで、
人と地域がつながりながら育てています。



防腐剤・ ワックス不使用

ポストハーベスト農薬不使用
とれたてそのままの状態でお届け
いたします。皮まで安心しておいしく
食べられます。波乗りレモンは農家さん
の顔が見えるトレーサブルなレモンです。

環境にやさしい 栽培方法



波乗りレモンでは、農地を未来へつなげるため、
バイオ炭を活用した持続可能な栽培方法に取り組んでいます。
茶の木を伐採した際に出る枝や幹を炭にし、それを畑に
還すことで、土の力を高めながら、環境への負荷を抑えた
農業を目指しています。

サーフィンの街、牧之原

サーフィンのメッカとして知られる牧之原。

海と畑が近く、自然とともに暮らす
このまちで、太陽をたくさん浴びて育った
波乗りレモン。

よい波に乗ってみなさまにお届けしたい、
そんな想いで名付けられました。

波乗りレモンの畑のようすや

日々のことはInstagramで発信しています。

@naminori_lemon

オフィシャルECサイトは

こちら→



波乗りレモン品種ごとの特徴

ユーレカ

王道の、キリッとした酸っぱさ

レモンらしい酸味と香りがしっかり。

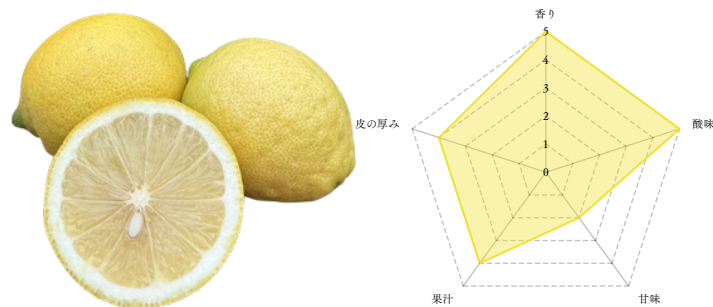
料理にもドリンクにも使いやすい、定番品種です。

＜おすすめレシピ＞

レモンサワー

唐揚げ・焼き魚にキュッとひと搾り

レモン鍋、パスタの仕上に



マイヤー

やさしい酸味と、ほんのり甘み

オレンジのとの掛け合わせで、まろやかな味わい。

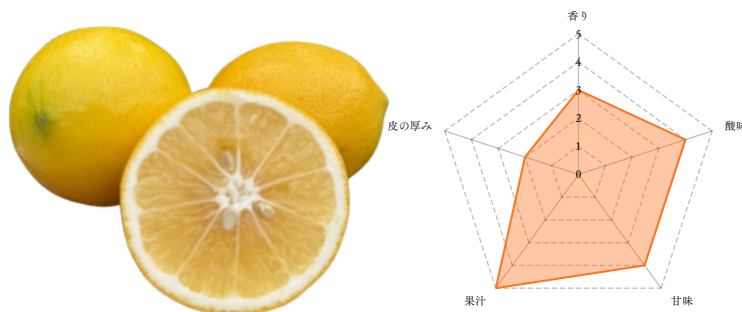
酸っぱいのが苦手な方にもおすすめです。

＜おすすめレシピ＞

はちみつレモン

レモンケーキ

レモネード



おすすめの保存方法

1つずつラップで包むか、
袋などに入れていただき
冷蔵庫で保存するのが
長持ちのコツです！



りのか

果汁たっぷり、後味すっきり

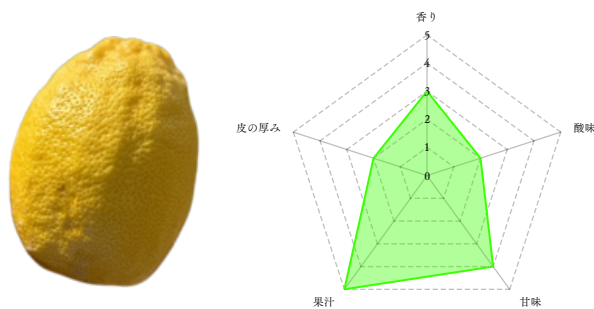
種がほとんどなく、使いやすさ抜群！

日向夏との掛け合わせ品種で、酸味は控えめ

＜おすすめレシピ＞

サラダドレッシング

果汁をしぼって生絞りポン酢に



リスボン

料理の味を引き締める、力強いレモン

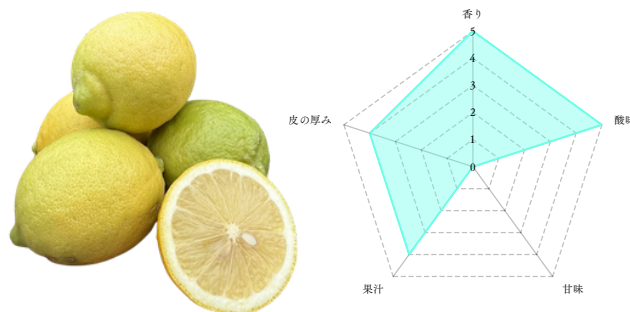
酸味が強く、加熱しても風味が残りやすいのが特徴。

お料理に“レモン感”を出したいときに。

＜おすすめレシピ＞

レモンバターソース、魚・肉のロースト

パンチの効いたレモンサワー



スイートレモン

そのまま食べられる、甘～いレモン

酸味がとても少なく、皮までやさしい味。

レモンのイメージが変わる品種です。

＜おすすめレシピ＞

そのまま食べる

皮を刻んで料理のトッピングに

