



ルレクチエ

フランス生まれの新潟育ち。初雪が舞う時期に追熟するので、期間も個数も限定生産。

フランス生まれのルレクチエが新潟に上陸して約100年。その栽培技術の難しさから「幻の西洋なし」とまで呼ばれましたが、味にこだわる先人達の知恵と新潟の気候風土がこの果実にあっていたことで、その後様々な栽培方法の工夫を施し、安定的に出荷されるようになりました。収穫後、雪国新潟に初雪が舞い降りる頃の気候の中で約40日間じっくり熟成。1年間でたった1か月だけ出回る希少な高級果物です。お客様のお手元に届く頃には、芳醇な香りを放ち、甘く、舌触りが滑らかで、ブライティエロー色の食べごろサインで“魅せる”西洋なしに成熟します。

食味 SHOKU-MI	酸味が少なく甘みが強い。肉質はジューシーでとろけるような舌触り。芳醇な香り。
	旬の時期 11月下旬～12月

主な産地 | 新潟市、加茂市、三条市、佐渡市



越後姫

冬には冬の箱入り娘、春には春の美白美人。2つの個性と旬を持ついちご。

味にこだわる水と空気の美味しい雪国新潟で、寒い冬の間、じっくりとおよそ2か月の日数をかけて一粒ひとつぶ丁寧に育てました。寒い冬が長い新潟ゆえに、収穫時期が二つに分かれ、個性と旬が違う、冬の越後姫と春の越後姫が育ちます。大粒で甘さののっている冬の越後姫と、春の紫外線が多い時期に、みずみずしい色合いでビタミンCたっぷりの春の越後姫、2つの個性が2つの旬の時期に楽しめます。そんな、越後姫は、冬でも春でも「ジューシー」で「甘く」「香り高い」上質ないちごです。

食味 SHOKU-MI	ジューシーで、甘く、香り高い、いちご。
	旬の時期 1月下旬～6月上旬

主な産地 | 新潟市、新発田市、五泉市



えだまめ(茶豆)

噛むほどに広がる旨みがたまらない。県民が自信を持って勤める農産物の第一位。

「新潟えだまめ」、「新潟茶豆」、「新潟あま茶豆」と、5月～10月まで生産されている日本一の作付面積*を誇る新潟のえだまめ。その中でも、出荷量の半分以上を占めるのがこの「茶豆」。県内では至る所で栽培されていますが、特に多いのが、新潟の茶豆発祥の地である旧黒埼町を中心とした新潟市です。莢の毛色は茶色で、豆の薄皮の色はうす茶色。茹でる時に独特の香りがあり、噛むほどに広がる旨味は、好きな人にはたまらない味です。この旨味を最大限引き出すよう、8分莢(8割ほどの実入り)で収穫をおこない、鮮度管理にも細心の注意を払います。新潟県内の他、関東地区にも出荷が多いえだまめです。

食味 SHOKU-MI	えだまめの中でも「茶豆」は、特徴的な香りと甘みが人気。
	旬の時期 7月下旬～9月中旬

主な産地 | 新潟市、弥彦村、長岡市

*農林水産省「野菜生産出荷統計」(平成20年)作付面積1,580haで全国第一位