

## みずみずしい梨が東京・銀座の街をうるおす一日！

食のみやこ鳥取県

## 2,000人の梨・大試食会 開催

しんかんせん

鳥取県の梨・新品種 新甘泉&amp;なつひめ

日時:2014年9月4日(木) 11:00~20:30  
 場所:プランタン銀座 正面入りロイイベントスペース  
 東京都中央区銀座3-2-1



鳥取県(平井伸治知事)は、首都圏における鳥取県農産物の情報発信の一環として、東京・プランタン銀座にて、秋の味覚を先取りできる**梨・新品種「新甘泉」「なつひめ」**を2,000人へ**試食いただく大試食会**を開催します。

カリウムが豊富に含まれる梨は、残暑を乗り越え、熱中症の予防にもいいといわれ、鳥取県が首都圏の女性に行った調査では水分を取りたい果物ナンバーワンにも選ばれました。大試食会では、鳥取県が20年の歳月をかけ開発・育成した梨の新品種「新甘泉」と「なつひめ」をご用意します。**とても希少な品種**なうえ、**旬が8月下旬から9月上旬**と短く、まさに今がもっとも美味しく食べられる時期です。

栽培開始から100年を超える歴史をもち、日本一を誇る「二十世紀」梨。**鳥取県は梨の名産地**であり、数々の新品種も育成・栽培しています。鳥取県オリジナルブランド梨「新甘泉」と「なつひめ」は、外観が赤梨と青梨で異なりますが、甘味の強い赤梨「筑水(ちくすい)」と、青梨の代表「二十世紀」を親として、それぞれの良いところを受け継いだ高品質な梨です。

当日、新甘泉となつひめの配布には、鳥取県で人気老舗温泉旅館の若女将や地元テレビ局アナウンサーをはじめとした鳥取県産農水産物のブランド化を目指すメンバーが参加予定です。また、鳥取県PRキャラクター「トリピー」も参加し、イベントを盛り上げます。

鳥取のみずみずしい新甘泉となつひめが銀座の街をうるおす一日です。ぜひ、ご来場ください。

 しんかんせん  
 甘さ新感覚の赤梨「新甘泉」


- 糖度約14度を誇る、芳醇な甘み。
  - 赤梨でありながら二十世紀梨のシャリシャリとした食感を合わせ持つ。
- 【大きさ】約400g/玉  
 【旬】8月下旬~9月上旬

## みずみずしく上品な味の青梨「なつひめ」



- 高級感のある黄緑色の果皮を持つ。
  - 糖度約12度の爽やかな甘みと、すっきりとした酸味が絶妙。
- 【大きさ】約350g/玉  
 【旬】8月下旬~9月上旬

## ■本リリースに関する問い合わせ先

インプレッション株式会社 担当: 柳田・井上  
 〒104-0061 東京都中央区銀座2-16-7 恒産第1ビル TEL:03-5148-3588 FAX:03-5148-3577  
 E-mail: yanagida@impression-net.co.jp (柳田) inoue-t@impression-net.co.jp (井上)

## ■「食のみやこ鳥取県」に関する問い合わせ先

鳥取県 市場開拓局 販路拡大・輸出促進課  
 〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目220番地  
 TEL:0857-26-7767 FAX:0857-21-0609 E-mail:hanro-yusyutu@pref.tottori.jp  
<http://www.pref.tottori.lg.jp/syokunomiyako/>