

食のみやこ鳥取県 鳥取県の梨娘がJR東日本 品川駅長を表敬訪問し、 梨の新品種「新甘泉(しんかんせん)」と「なつひめ」を贈呈

鳥取県(平井伸治知事)は、2013年9月9日(月)、梨をPRする梨娘が紺の農作業着でJR東日本品川駅の橋本駅長を表敬訪問し、梨の新品種「新甘泉(しんかんせん)」と「なつひめ」を贈呈しました。

約2万粒の種をまき、20年もの歳月をかけて誕生した鳥取梨の新品種「新甘泉」と「なつひめ」。青梨の代表「二十世紀」と甘みの強い赤梨「筑水(ちくすい)」のDNAを引き継いだ高品質な梨です。

今回の表敬訪問のきっかけとなったのは、首都圏における鳥取県農産物の情報発信の一環として、8月26日(月)から9月8日(日)までJR東日本 品川駅構内にある「エキュート品川」にて『食のみやこ鳥取県concept store 新甘泉 Collaborate with Libertable(リベルターブル)』を出展し、新甘泉となつひめのフレンチデザートを販売したことによるものです。

鳥取県の梨娘から橋本駅長にはキャンペーンの御礼とともに梨が贈呈され、“新甘泉となつひめは、これからの時代をリードする有望品種と呼び声が高く、栽培が鳥取県内だけに限られる希少品種です。鳥取県には新幹線は走っていませんが、「新甘泉」をよろしく願います”と、ユーモアたっぷりにPRしました。橋本駅長からは“梨のおいしい食べ方”などを聞かれ、終始、和やかな訪問となりました。



JR東日本 品川駅の橋本駅長を
表敬訪問した梨娘



新甘泉
甘さ新感覚の赤梨



なつひめ
みずみずしく上品な青梨

■本リリースに関する問い合わせ先

株式会社トランスミッション 担当: 菅森・大金 Mobil:090-8851-8830(菅森) Mobil:090-3563-5894(大金)
〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5MIRRORビル2F TEL:03-5825-4374 FAX:03-3865-1774
E-mail:smasumi@rr.ij4u.or.jp(菅森) oogane@bc.ij4u.or.jp(大金)

■「食のみやこ鳥取県」に関する問い合わせ先

鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局市場開拓課
〒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:shijoukaitaku@pref.tottori.jp
<http://www.pref.tottori.lg.jp/syokunomiyako/>

〈食のみやこ鳥取県とは〉

鳥取県の農林水産物のアピールと地域の活性化

鳥取県では「食のみやこ鳥取県」をかかげ、「食」をキーワードとした県政を進めています。海・山・里の豊かな自然環境に恵まれた鳥取県では、素晴らしい食材が数多く生み出されています。この素晴らしい地域の農林水産物をアピールするとともに食を通じて地域の活性化を図ります。



鳥取オリジナルブランド梨「新甘泉」「なつひめ」

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(しんかんせん)**」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。

甘さ新感覚の赤梨「新甘泉」(しんかんせん)



- 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

■キャンペーンメッセージ



梨新品種のブランドパーソナリティを「**ちみ** 地味豊かな愛情フルーツ」と位置づけ。大切な家族と一緒に食べる喜びや大切な人へ贈る喜びのシーンを創出し、おいしさで「食のみやこ鳥取県」のブランド価値を伝えていきます。

鳥取オリジナルブランド和牛「鳥取和牛オレイン55」

江戸時代から和牛の産地として良牛が受け継がれてきた鳥取県。全国の**有名ブランド和牛の始祖牛**となっているのも鳥取県の**種雄牛**です。オリーブオイルの主成分でもある「オレイン酸」が多いことで知られる”鳥取系”の血統。鳥取和牛の中から、この**オレイン酸を55%以上含む牛肉**を「**鳥取和牛オレイン55**」としてブランド化しています。



鳥取県の種雄牛「気高」号

脂肪の“まろやかさと質”にこだわった新ブランド和牛



- やわらかく、くちどけがよい。
- 霜降りと赤身とのバランスの良さ。
- 肉そのものの味がじゅわっと広がる。

オレイン酸の融点は16度と低く、オレイン酸含有率の高い脂肪は、低い温度で融ける、いわゆる融点の低い脂肪となります。調理した場合には、好ましい芳香を放ち、牛肉のくちどけや風味が良いとされています。

■キャンペーンメッセージ

旨味とキレの
鳥取和牛 **オレイン55**

旨味とキレというおいしさ、オレイン酸というヘルシーさ、「おいしくて健康」という人が根源的に求める価値を満たす食材として、その魅力を伝えていきます。