

タキイ種苗株式会社

〒600-8686京都市下京区梅小路

2018.8.9

報道関係各位

人気上昇中！ 栄養価が高くクセになるおいしさ

ロメインレタス『ロマリア』

タキイ種苗株式会社（所在地：京都市下京区、代表取締役社長：瀧井傳一）は、肉厚で歯ごたえ十分！ シャキッとした食感とおいしさがクセになるロメインレタス『ロマリア』をご紹介します。

ロメインレタスは、ヨーロッパのエーゲ海コス島の原産といわれ、イタリアで多く栽培されています。「コスレタス」や「立ちチシャ」とも呼ばれ、外葉が直立し、砲弾型に軟結球するレタスです。“ロメイン”とは、“ローマの”という意味でローマ時代から食べられていたという諸説もありますが、ヨーロッパからアメリカに広まり、アメリカではサラダの定番野菜となっています。



国内でも外食産業を中心にシーザーサラダなどで使用される場面が多く見られます。ロメインレタスは、一般的な玉レタスと比べて外葉は濃緑でほろ苦く、ビタミン・β-カロテン・ポリフェノールをより多く含みます。

タキイ育成の『ロマリア』は、日本での栽培性を高め、食味を日本人の好みに合うように苦みを抑え、芯はじんわり甘さを感じます。一般的な玉レタスと違うパリッとした食感はゆでも歯ごたえが無くならないので、生で食べるサラダだけでなく、チャーハンやスープの具、おひたしなど、色々な料理に使えて楽しめます。ボリュームもあるので料理のメインにもなる、まさに**主役級のレタス**です。

弊社が実施した調査によると、ロメインレタスの認知度は年々上昇しており、定番のシーザーサラダ以外にも色々な調理方法で楽しまれていることが分かりました。トマトやキュウリなど夏野菜がメインになる季節ですが、ぜひ見た目にもボリュームがあり、クセになるおいしさのロメインレタス『ロマリア』で食卓を彩ってみませんか？

【※日本食品標準成分表 2015年版(七訂)可食部 100g 当たり】

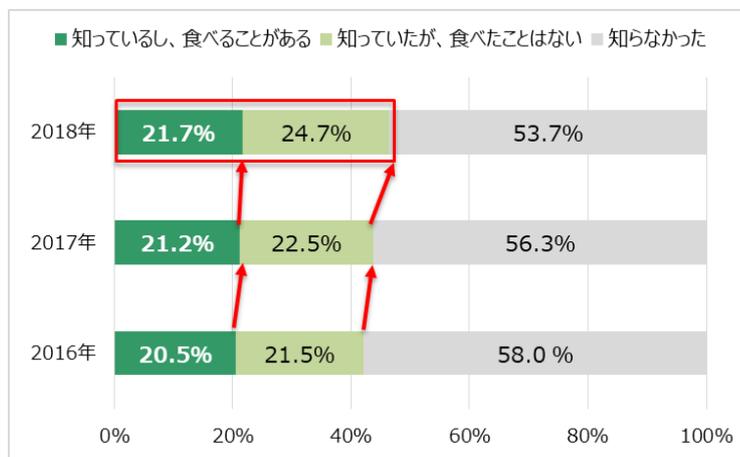
	食物繊維 (総量)	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	β-カロテン	葉酸	ビタミンC
玉レタス (土耕栽培・結球葉・生)	1.1g	2mg	19mg	8mg	240μg	73μg	5mg
ロメインレタス (葉・生)	1.9g	16mg	29mg	12mg	510μg	120μg	8mg



① ロメインレタスの認知度は、年々上昇中！

ロメインレタスの認知度は46.3%で、前年度より2.7ポイント増となりました。認知度・喫食経験ともに3年連続で増加していることがわかりました。

●ロメインレタスの認知・食経験 <全体 (N=600) >

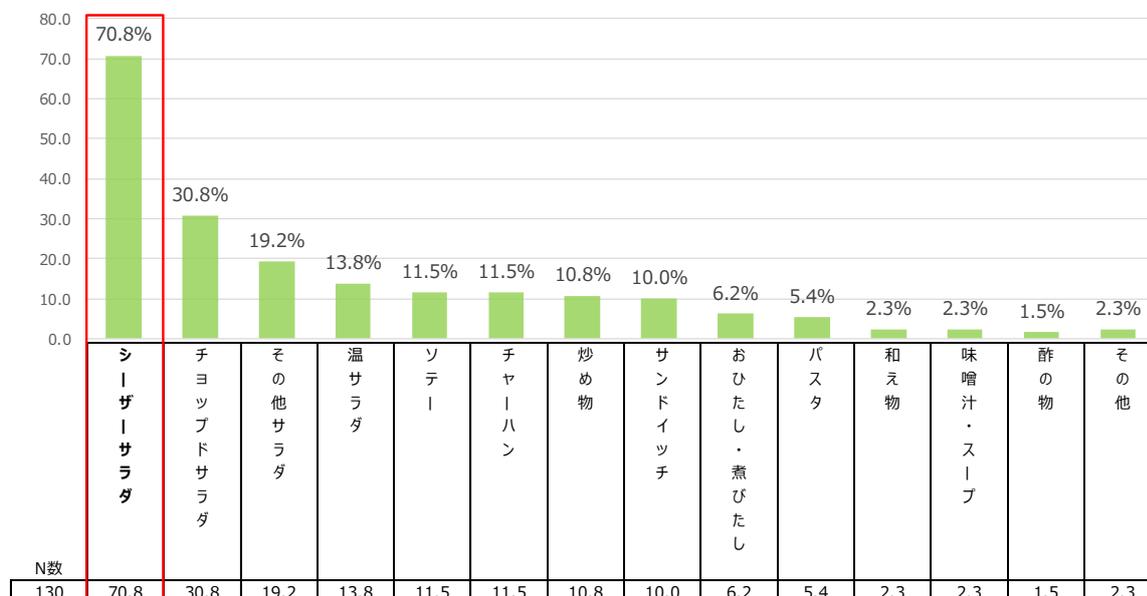


② 「ロメインレタス」の食べ方で一番人気は「シーザーサラダ」！サラダ以外も多様

食経験がある人にロメインレタスの好きな食べ方・おいしいと思った食べ方を聞いたところ、「シーザーサラダ」(70.8%)をはじめ、サラダ類が人気であることがわかります。

一方、「ソテー」や「チャーハン」(同11.5%)、「炒め物」(10.8%)など、サラダ以外の多彩な調理方法でも楽しまれていることが明らかになりました。

●ロメインレタスの好きな食べ方・おいしいと思った食べ方 <喫食経験がある方 (N=130) >



(「タキイ種苗 2018年度 野菜と家庭菜園に関する調査」より)