

プレミアムハーコット「杏月」の販売開始

今年度も生食用あんずプレミアムハーコット「杏月(きょうづき)」を販売します。

1. 商品名

「杏月(きょうづき)」

2. 商品について

千曲市産ハーコットの中から大きさ、甘さ等で厳選しました。

- ・糖度 12 度以上 ※非破壊糖度計にて計測
- ・重さ 120g(5L規格)
- ・冷蔵管理の元、鮮度保持する包装で個装

その他、商品を紹介するHPについてもご覧ください。

HPはこちらから ⇒



3. 販売について

販売は主に市場を通じて、首都圏の店舗等で販売する予定です。販売予定の店舗については以下のとおりです。

- ・7月1日(金)～3日(日) 新宿高野本店(新宿区新宿 3-26-11)
※新宿高野では杏月販売のほか、ハーコットを使用したパフェも販売します
- ・7月1日(金)～3日(日) 銀座NAGANO(中央区銀座 5-6-5)

4. PR イベントについて

杏月及び千曲市産あんずのPRのため、以下の日程でイベントを実施します

- ①新宿高野本店 ※事前申込制
 - ・7月1日(金) フルーツカルチャー教室
- ②銀座NAGANO
 - ・7月2日(土) 旅するフルーツ in 銀座NAGANO
- ③イケサンパーク(東京都豊島区立としまみどりの防災公園)
 - ・7月2日(土) ファーマーズマーケットに出店
 - ※②、③については市長がトップセールスを行います

本件に関する問い合わせ先

千曲市経済部 農林課 生産振興係 (課長)塚田 勝雄 (担当者)丸山 康之
電話(代表)026-273-1111(内線 3284) メールアドレス nousin@city.chikuma.lg.jp



生で食べられる、
美味しいあんず!



KYOUZUKI
きょうづき

生食用あんず

杏月

信州
ちくま

プレミアム ハーコット
PREMIUM HARCOT

生食用あんず^{きょうづき}「杏月」は、
6月末から、わずか半月しか収穫できない
貴重なあんず(ハーコット)の中から、
大きさと甘さを厳選したプレミアムなあんずです。



糖度
12度以上

冷蔵保存で
鮮度管理

大玉
サイズの
120g

生食用あんずの
美味しさを届けたい!

生食用あんずは、日持ちがしないため
一部にしか出回っていませんでしたが
その美味しさをより多くの皆さまに
知っていただきたいという思いから
「杏月^{きょうづき}」が誕生しました。

食べ応えのあるジューシーな味わいをお楽しみください。



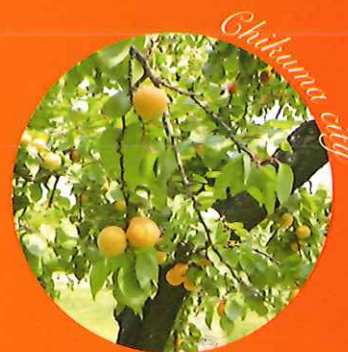
「杏月」の名前の由来

あんずの収穫時期である6月、7月を
水無月、文月と呼ぶことになぞらえて、
旬にしか味わえない特別なあんずを「杏月」と名付けました。

杏月のふるさと、 信州ちくま



なだらかな傾斜地にあんず畑が広がり、花の時期にはひと目で多くの花が見渡せることから「一目十万本」と言われる千曲市。生食用あんずの生産量が全国第一位の長野県で、県内生産量が一番多いことから「日本一のあんずの里」とも呼ばれています。森・倉科・更級地区で収穫されたあんずは、生食のほかジャムやシロップ漬けなどに加工されています。



～美味しさの秘密～

1 糖度を保証

あんずの実を一つひとつ糖度計で計測し、
厳しい選果基準をクリアしたものが
「杏月」として出荷されています。

2 こだわりの鮮度管理

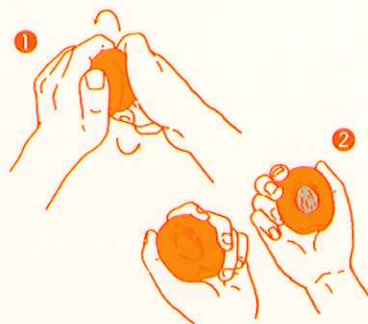
産学官の共同研究により、鮮度を保持
できる、あんず専用の包材を開発。
冷蔵で10日程度の保存が可能になりました。



お召し上がり方

糖度が高くフルーティーな「杏月」は、
冷蔵庫で冷やしてから、皮ごとまるかじり
するのがおすすめです。

果実の縫合線(くぼみ)を中心として互い
違いに捻ると種が取り出しやすくなります。



さまざまなスイーツに
アレンジしてもお楽しみ頂けます。



※当日中にお召し上がりにならない場合は、
冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。



ちくまハーコット推進協議会

長野県地域発元気づくり支援金活用事業