



History

ルレクチエの歴史

フランス生まれの 新潟育ち、
 期間も個数も限定販売

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、水と空気の美味しい新潟で、
 生産者がひたむきに向き合うこと約100年、
 高品質な国産西洋なしとして奇跡的に復活しました。

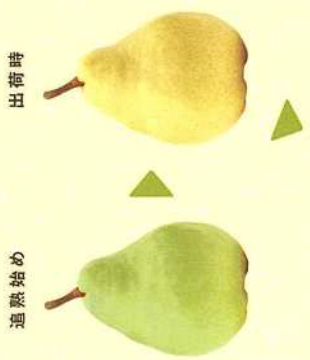
10月の中旬に収穫され、
 初雪が舞い降りる11月下旬頃まで、
 約40日間じっくりと熟成
 一年間でたった一ヶ月だけ出回る
 フランス生まれの新潟育ち、希少な高級果実です。

特別な日に。大切な方に。自分へのご褒美に。
 新潟のルレクチエをどうぞ。

追熟と食べごろ

収穫したばかりのルレクチエは鮮やかな緑色。
 その後一定の温度で寝かせることで糖度を高め
 果肉も滑らかに、優しく芳醇な香りになります。
 追熟と呼ばれる大切なこの時期、
 約40日ほどできれいな黄色へと変化していきます。

追熟 (約40日間)



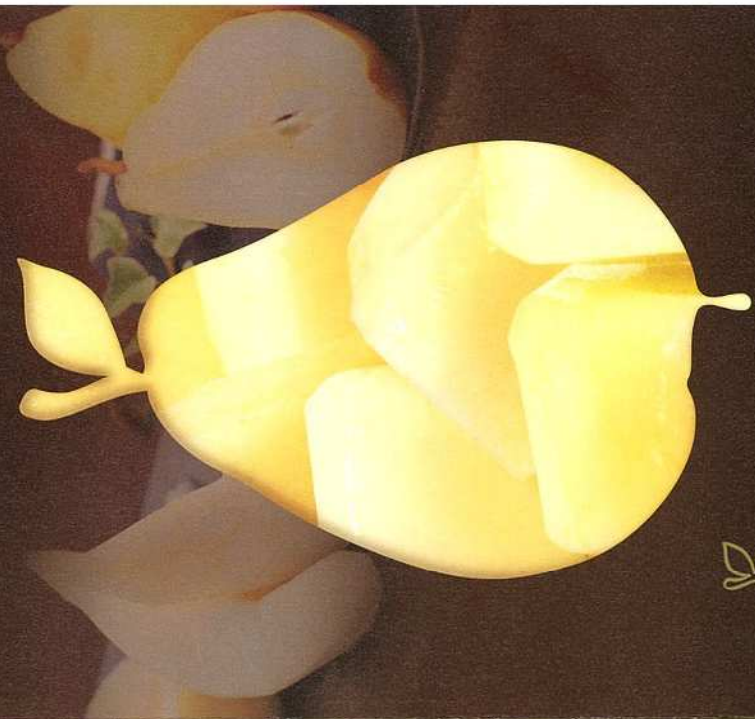
新潟県産のルレクチエは、食べ頃の状態で出荷されますが
 食べ頃の好み(柔らかめが好きななど)は人それぞれ。

一番おいしい食べごろをお客様の目と鼻と感覚で見極め
 是非、最高の状態でお召し上がり下さい。

食べごろサイン



この口どけに
 あなたはきっと
 恋をする。



新潟県産 西洋なし |

ルレクチエ



ラ・フランクスとどう違うの？

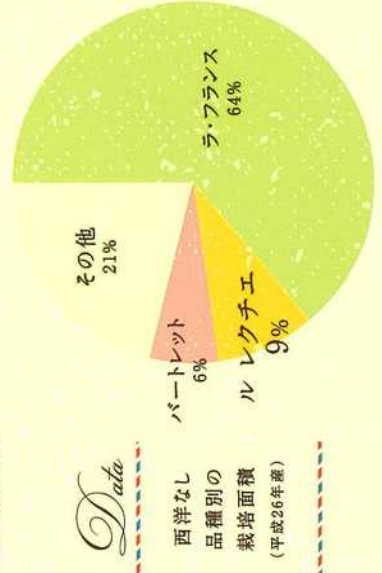
西洋梨というと、山形県産のラ・フランクスが有名です。
 ラ・フランクスとル・レクチエは同じ西洋梨ですが、品種が異なります。
 実際に食べ比べてみると、ル・レクチエの甘くとろける果肉と芳醇な香りは、
 ラ・フランクスを凌ぐと高く評価されています。



品種	ル・レクチエ	ラ・フランクス
主要産地	新潟県(約8割が新潟県で栽培)	山形県(約8割が山形県で栽培)
栽培面積	133ha	987ha
味覚	酸味はほとんどなく、甘みが非常に強い 平均糖度:15.9度 ^{※1}	酸味と甘みの両方を併せ持つ 平均糖度:13.8度 ^{※2}
食感	突然すると柿のようなくちくちく、とろける食感	日本なしよりも柔らかい食感
香り	芳醇で、上品な香水のような香りを放つ	それほど強い香りはしない
追熟の期間	約40日間	約2~3週間
時期	お歳暮シーズンにあたる12月が最盛期	生産地によって異なるが11月が最盛期

※1 農林水産省産量より(平成26年度)
 ※2 平均糖度は、新潟県産ラ・フランクス産地での調査データより(平成11年度)

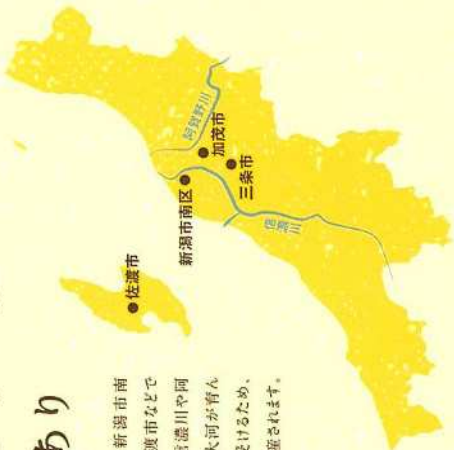
Data



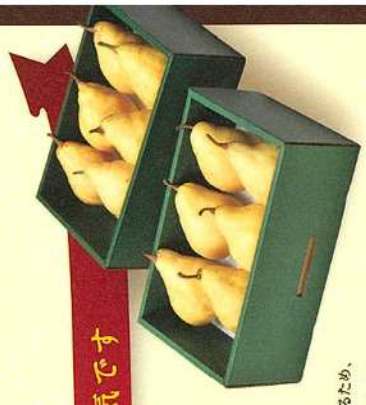
ル・レクチエが出荷されるまで

- ▶ **Step 1 梨畑**
 信濃川等の大河が育んだ肥沃な土壌と新潟特有の気候がフランス生まれの「ル・レクチエ」の栽培に最適でした。
- ▶ **Step 2 袋がけ**
 美しい外観を保つため、ひとつひとつ、人の手によって、袋を掛けていきます。
- ▶ **Step 3 ル・レクチエの実**
 皆緑お馴染みの鮮やかな黄色の実は、追熟したあとの色です。収穫を迎えた果実は青々とした綺麗な緑色です。
- ▶ **Step 4 追熟**
 10月中旬に収穫された果実は、追熟庫で約40日間管理されます。追熟期間が長いので、管理が難しく多くの手間を必要とします。
- ▶ **Step 5 出荷**
 ひとつひとつ、食べ頃になった果実を選んで出荷します。傷みやずい、非常に繊細な果実であるため、1個毎に丁寧に包装され細心の注意を払い箱詰めして発送しています。

新潟ル・レクチエ 美味のひみつは 大河にあり



新潟県内での栽培は、新潟市南区、加茂市、三条市、佐渡市などである。佐渡市以外は、信濃川や阿賀野川の流域にあたり、大河が育んだ肥沃な大地の恵みを受けるため、美味しいル・レクチエが生産されます。



贈答用に人気です

ル・レクチエは、ちょうどお歳暮の時期に最盛期を迎えるため、ご贈答としても喜ばれています。また、商品到着後に食べ頃がくるため、もっとも美味しい状態で召し上がれます。

- 皮をむいてりんごのようにカットして食べるのがおすすめです。果汁が滴るので、丸ごと皮をむくより、先に皮を切り落として、6~8等分に切ったほうが、芯や皮を切りとりやすいでしょう。
- フランス生まれの果実なので、生ハムやチーズとの相性もハズクン。
- シャンパンを使ったフルーツカクテルの素材としても人気があります。

