

11～12 月が旬！西洋なしの出荷量全国第 2 位の新潟県より 幻の西洋なし“ル レクチエ”が 11 月 20 日に出荷解禁

— アンテナショップ「THE NIIGATA」や「新宿高島屋」で購入可能 —



新潟県は、幻の西洋なし“ル レクチエ”を **11 月 20 日（木）に出荷解禁**します。お米や日本酒のイメージの強い新潟県ですが、実は西洋なしの出荷量が**全国第 2 位**。西洋なしといえば「ラ・フランス」が有名ですが、新潟県では「ル レクチエ」を中心に生産しており、**全国のル レクチエの約 8 割が新潟県内で栽培**され、**年間 2,000 t 以上**が生産されています。甘くとろけるような食感と芳醇な香りが特徴で、西洋なしの最上位品種として位置づけられ、美しいフォルムや滑らかな食感、上品な芳香から「西洋なしの貴婦人」と讃えられています。**栽培が難しく、11 月下旬～12 月下旬までの短期間しか出回らないため“幻の西洋なし”**とも呼ばれ、お歳暮やクリスマスの贈答品としても高い評価を得ています。呼び名も、当初は「ロクチー」「ルルクチー」「ルレクチー」など様々でしたが、昭和 58 年に「ル レクチエ」に統一され、現在は新潟県推進ブランド品目の一つであり、新潟を代表する果実として親しまれています。

■日本初！ル レクチエの栽培はいつから始まった？

ル レクチエの栽培が新潟で始まったのは、今から約 120 年前の明治時代。古くからなしの産地だった新潟県旧白根市（現・新潟市南区）のなし農家・小池左右吉氏が原産地のフランスから数十種類の苗木を取り寄せて栽培を始めました。果物の生産や研究に熱心だった左右吉氏は、1902 年、旅行で訪れたロシアのウラジオストクで出会ったル レクチエの味に衝撃を受け、栽培を決意したといえます。ただ、日本での栽培事例がなく病気にも弱いなど、ル レクチエの栽培は一筋縄ではいかず、幾多の試行錯誤を重ねながら安定生産に向けて栽培方法を確立していきました。

■濃厚な甘みととろけるような食感を生み出す「追熟」

旬は **11 月下旬から 12 月中旬頃**。10 月中旬～下旬にかけて収穫されたル レクチエは、約 40 日間の収穫後から出荷までの期間に行なわれる「追熟」という工程を経て店頭に並びます。

西洋なしは樹上では完熟しないため、収穫されたル レクチエは、しばらくの間ゆっくりと寝かせて、おいしく熟すのを待ちます。10 月中旬～下旬にかけて収穫された実は、まだフレッシュさが目立つ緑色。その収穫後に、温度や湿度に配慮しながら、20℃以下に設定された冷蔵庫などで保管されます。約 40 日間予冷した「ル レクチエ」はデンプン質を糖に変え、色合いもブライトイエローに変化。出荷前に常温の環境に置くことで、その際に生じる温度差がトリガーとなり、ル レクチエ特有の甘みや香りがさらに生み出されるというわけです。

■首都圏で「ル レクチエ」が味わえるのはどこ？

(1) 「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」、「新宿高島屋」での販売



日時：11月20日（木）～12月中旬

場所：銀座・新潟情報館 THE NIIGATA、新宿高島屋ほか

URL：<https://the-niigata.jp/>

・11月20日は、新幹線荷物輸送「はこビュン」を使って「THE NIIGATA」、「新宿高島屋」へ輸送し即日販売。

(2) 新潟県×The Tokyo Station Hotel スペシャルイベント「プレミアムアフタヌーンティ」



日時：12月14日（日）、15日（月）、17日（水）13:00～15:30

場所：The Tokyo Station Hotel

予約：ホテル公式 web サイトより ※各日定員 30 名

URL：https://www.tokystationhotel.jp/restaurants/atrium/#menu1_b3clop00000039ni

- ・総料理長・石原 雅弘 氏によるル レクチェメニューの提供
- ・ワインとのペアリング
- ・ル レクチエの魅力トーク

(3) 都内の人気飲食店でのオリジナルメニュー提供

日時：12月5日（金）～18日（木）

場所：SHIBUYA CHEESE STAND（東京都渋谷区神山町 5-8）

Constellation.（神奈川県横浜市中区山下町 73 アクティ横浜山下町 2F）

- ・都内の人気飲食店 2 店でル レクチエを使用したオリジナルメニューの提供
- ・SNS キャンペーンを実施予定
- ・上記 2 店舗以外にも新潟県のパートナーシップ制度連携店で、オリジナルメニューを提供予定

(4) ル レクチエカクテルプロモーション in 銀座

日時：12月20日（木）～12月中旬

URL：<http://niigata-brand.jp/> ※詳細は順次公開

- ・銀座エリアのバー30 店舗でル レクチエと県産ジンを使用したカクテルを提供

本件に関するお問い合わせ先

新潟県 PR 事務局（株式会社プラップジャパン内）内藤 ・ 山田

TEL：070-2161-7027（内藤）／ 080-9815-9168（山田） E-mail：niigata-pr@prap.co.jp