新潟県

11～12 月が旬！芳醇な香りと、とろける食感を、生果やシェフの一品で

幻の西洋なし“ル レクチエ”が 11 月 20 日に販売解禁

― 日本橋三越本店での販売・試食、都内 4 店舗でのオリジナルメニュー提供を実施 ―



新潟県は、幻の西洋なし“ル レクチエ”を **11 月 20 日（金）に販売解禁**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 3 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 1,000 t 以上**が出荷されています。甘くとろけるような食感と芳醇な香りが特長で、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。

今年は、日本橋三越本店内のフルーツ専門店「サン・フルーツ」で販売・試食を実施するほか、都内の飲食店・洋菓子店 4 店舗でオリジナルメニューを提供します。生果そのものの味わいから、料理やスイーツとしての楽しみ方まで、首都圏でル レクチエの魅力に触れていただける機会を展開します。

■フランス生まれ、新潟で育まれた「ル レクチエ」

ル レクチエと新潟のつながりは、約 120 年前の明治時代にさかのぼります。栽培の始まりを支えたのは、現在の新潟市南区にあたる旧白根市のなし農家・小池左右吉氏。1902 年、旅先のウラジオストクで出会った味に魅了され、原産地のフランスから苗木を取り寄せて栽培に取り組んだといわれています。
日本での栽培事例がなく、病気にも弱いル レクチエの生産には、多くの苦労が伴いました。試行錯誤を重ねて栽培技術が築かれ、現在では新潟県推進ブランド品目の一つとして、新潟を代表する果実に育っています。

■収穫から約 40 日寝かせる「追熟」。ゆっくりと育まれる甘みと香り

ル レクチエのおいしさに欠かせないのが、収穫後に果実を熟させる「追熟」です。西洋なしは樹上では完熟しないため、10 月中旬から下旬頃に収穫された果実を、温度や湿度などに気を配りながら約 40 日間寝かせます。収穫したばかりの果実は緑色で、果肉も硬い状態。追熟が進むにつれて果皮は黄色に変わり、果肉が柔らかく

なるとともに、濃厚な甘みと芳醇な香りが引き出されます。時間と手間をかけて食べ頃を迎えたル レクチエが、11 月 20 日(金)から店頭に並びます。

■首都圏で旬の「ル レクチエ」を楽しむ。百貨店や飲食店・洋菓子店で展開

（1）日本橋三越本店での販売・試食

日本橋三越本店内のフルーツ専門店「サン・フルーツ」に特設の販売棚を設け、ル レクチエを販売します。試食や POP などを通じて、旬の味わいや特長をご紹介します。

期間：2026 年 11 月 20 日（金）～12 月中旬頃　※販売期間は予定であり、前後する場合があります。

場所：日本橋三越本店内「サン・フルーツ」

URL：http://www.sunfruits.co.jp/shop/tenpo/?s=b2nihonbashi

（2）飲食店・洋菓子店 4 店舗でオリジナルメニューを提供

都内の飲食店・洋菓子店 4 店舗で、ル レクチエを使用したオリジナルメニューを提供します。生果とはひと味違う楽しみ方を、それぞれの店舗ならではの一品でご提案します。

期間：2026 年 11 月下旬頃～※実施期間（開始日・終了日）は店舗によって異なります。

NY BISTRO by NO CODE（丸の内）

NY のミシュラン三ツ星店でアジア人初のスーシェフに任命された「米澤文雄 氏」が手掛ける新感覚の本格ビストロ料理店。**「ル レクチエを挟んだハニーマスタードチキンバーガー」**（ランチのみ）、**「ル レクチエのカプレーゼ」**、**「ル レクチエのチョコレートタルト」を提供予定。**



BRIANZA TOKYO（大手町）

「ミシュランガイド東京」に掲載されている「La Brianza」を手掛けるブリアンツァグループが「炭火焼ラテンイタリアン」をテーマに運営。

「金目鯛のカルパッチョ ル レクチエのサラダ仕立て」、「ル レクチエのタルト」を提供予定。



オクシタニアル（日本橋） 菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として 2 度出場するなど日本を代表するパティシエである「中山 和大 氏」がオーナーパティシエとして 2025 年にオープンさせた洋菓子店。**「ル レクチエのパフェ」を提供予定。** 	**HOTEL THE PROGRESS（日本橋）** 150 年の歴史を継ぐ「現代的クラシック和モダン」がコンセプトの自然派西洋菓子ブランド。 **ル レクチエを贅沢に使用したオリジナル洋菓子にアレンジして提供予定。** 

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）河野 ・山田
E-mail：niigata-pr@prap.co.jp