

報道関係各位

高級な新潟県産西洋なし「ル レクチエ」をふんだんに使った 期間限定スイーツを首都圏でもお楽しみいただけます！

新潟県特産の高級西洋なし「ル レクチエ」の販売が、11月20日、全国で一斉に解禁されました。

「ル レクチエ」は、数ある西洋なしの中でもとりわけ甘く、とろみのある上品な口当たり、芳醇な香りが特徴で、お歳暮など贈答品として高く評価されております。

生産量が限られているので、出荷時期が11月下旬～12月中の約1か月間と短く、希少価値が高い「ル レクチエ」ですが、首都圏のスイーツ店でも期間限定メニューを順次展開しています。

このたびご紹介するのは、「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」と「カフェコムサ銀座店」のケーキです。

今しか食べられない「ル レクチエ」の様々な味わいを、ぜひお楽しみください。

◇ パティスリー・サダハル・アオキ・パリ

「ル レクチエキャラメル」 820円（税込）

みずみずしいル レクチエをコンポートにして、口溶けの良いキャラメル風味のクリームとともに、ダコワーズ生地ですンド。キャラメルのほろ苦さがル レクチエのまろやかな香りと甘みを引き立てます。ル レクチエの魅力を引き出すスイーツを、12月4日～12月31日（12月21日～25日は横浜高島屋店でのみ販売）の期間限定でお楽しみください。

- 場所：パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 丸の内店ほか全店
（東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル1F ほか）
- 営業時間（丸の内店）：11時～20時 不定休
- 問い合わせ（丸の内店）：03-5293-2800

※他にも、ル レクチエのコンフィチュールの販売や、丸の内店サロンではパフェの提供があります！



©tsunenori yamashita

◇ カフェコムサ 銀座店

『新潟県産洋梨「ル レクチエ」のケーキ』 ￥1,100（税込）/1ピース

芳醇な香りできろけるようになめらかな食感の新潟県産「ル レクチエ」を贅沢に使用し、クリームチーズのベースに飾りました。甘さ控えめの生クリームと共に、洋梨そのものの美味しさをご堪能ください。

※入荷がなくなり次第終了

- 場 所：カフェコムサ 銀座店
（東京都中央区銀座4-3-1 並木館 B1F）
- 営業時間：月～金 11時～22時、日・祝日 11時～20時
- 問い合わせ：03-3535-1090



『新潟県産洋梨「ル レクチエ」のケーキ』

■「ル レクチエ」とは

「ル レクチエ」は、フランス生まれの西洋なしで、日本では明治36年（1903年）頃に新潟県で栽培され始めました。試行錯誤を繰り返し、産地をあげて本格的な栽培に取り組み、新潟県は本国フランスをしのぐ「ル レクチエ」の一大産地へと発展しました。現在では、国内で生産される8割が新潟県産で、毎年約 1,800 トンが生産されています。

今年は降水量や日照に恵まれ、甘く大きく仕上がっています。会えない方々への贈り物にも是非ご活用ください。

- 名称 : 「ル レクチエ」
- 販売解禁日 : 11月20日
- 収穫時期 : 10月中旬～下旬
- 販売期間 : 11月20日から約1ヵ月（新潟県外では11月下旬頃から順次店頭に並びます）
- 販売場所 : 首都圏・中京・関西の百貨店、果物専門店 など
- ※表参道・新潟館ネスパスでも取扱いがあります
- 価格 : 1玉平均300～500円ほどで、贈答用高級果実として高く評価される
- 色 : 追熟^{ついきよく}で緑色から山吹色に
- 味 : 濃厚な甘みと適度な酸味
- 香り : 甘い香水のような芳醇な香り
- 形 : 首の部分がくびれた、エレガントな外観
- 食感 : とろみがあり、なめらかな口当たり



～本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先～
新潟県農林水産部 食品・流通課 服部
TEL : 025-280-5305
Email : ngt060040@pref.niigata.lg.jp