

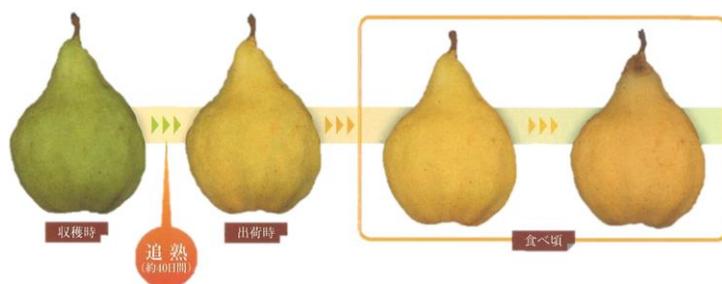
**新潟県産西洋なし「ル レクチエ」、今年の解禁日は11月19日！**  
**～甘く、芳醇な香りの「西洋なしの貴婦人」を首都圏でもお楽しみください～**

新潟県特産の高級西洋なし「ル レクチエ」が11月19日に販売解禁となります。県産「ル レクチエ」は、早出し競争による品質低下を防ぐため、JAグループの自主的な取組として販売解禁日が設けられています。



「ル レクチエ」は、皮が薄く、傷つきやすいデリケートな性質のため、栽培には繊細な技術と環境が求められます。生産量が限られ、出荷時期が約1ヵ月と短いため、希少価値が高く、高価なもので1玉4,000円の値が付けられるものもあります。その希少性と、甘くとろみのある上品な口当たり、芳醇な香りといった特長から、お歳暮など贈答品として高く評価され、華やかなパーティーシーズンにぴったりの果物です。

他の西洋なしと比べて追熟期間が長く、例えば、「ラ・フランス」の追熟期間は15～20日間ほどですが、「ル レクチエ」は約40日間の追熟期間を要します。10月中～下旬ごろからの収穫作業ののち10～15℃で管理することによって、表皮が緑色から山吹色に変化し、高い糖度ととろけるような果肉、独特な甘い香りが生まれます。



追熟時の色の変化

## 販売イベント情報！

### 1 表参道 新潟館ネスパスでの販売イベント

- ◆ 概要：日本航空客室乗務員「JALふるさと応援隊（新潟県）」による「ル レクチエ」販売応援
- ◆ 日時：11月25日（木） 13：00～18：00  
11月26日（金） 10：30～18：00  
11月27日（土） 10：30～18：00  
11月28日（日） 10：30～16：00
- ◆ 場所：東京都渋谷区神宮前 4-11-7  
「表参道 新潟館ネスパス」屋外イベントスペース
- ◆ 主催：日本航空新潟支店（お問い合わせ：025-241-5770）

### 2 銀座千疋屋「新潟県産ル レクチエフェア」

- ◆ 概要：銀座千疋屋 銀座本店及び新宿京王店でル レクチエを販売するほか、期間限定で「ル レクチエタルト」と「ル レクチエパフェ」を提供
- ◆ 期間：11月20日（土）～11月23日（火）
- ◆ 取扱店舗：「ル レクチエタルト」…銀座本店、新宿京王店、六本木店、築地店、エキキュート赤羽店、銀座SIX店、東京パレット店  
「ル レクチエパフェ」…銀座本店 2Fフルーツパーラー

## ル レクチエの概要

「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）頃に新潟県で栽培が始まりました。当初、栽培に試行錯誤を繰り返していましたが、デリケートな果実をひとつひとつ袋をかけて大切に栽培するなど、産地をあげて本格的な栽培に取り組み、平成に入った頃、安定的に出荷できるようになりました。こうして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、国内における「ル レクチエ」の8割が新潟県で生産され、県における「ル レクチエ」の年間生産量は約1,800トンにのぼります。

- 名称：「ル レクチエ」
- 販売解禁日：11月19日
- 収穫時期：10月中旬～下旬
- 販売期間：11月19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
- 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



「ル レクチエ」栽培の様子



なめらかでとろみのある果肉が特徴



～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 販売戦略班 担当 服部 田村  
電話：025-280-5305  
Mail：ngt060040@pref.niigata.lg.jp