

A 下妻市

下水の真の魅力を堪能する 下妻甘熟梨



おすすめポイント

OSUSUME point

- 1 完全状態での出荷を実現
- 2 高い糖度と風味、シャリ感が魅力
- 3 品質維持の取り組みも実施

高い糖度と風味を兼ね備えた甘熟梨。

県内最大級の産地である下妻市では、7月上旬からのハウス梨（幸水）に始まり、豊水、あきづき、新高など、さまざまな品種を生産していますが、流通の関係で完熟の果実を出荷できませんでした。そこでJA常総ひかりの若手メンバーはプロジェクトチームを結成。じっくりと熟成させた「下妻甘熟梨」の流通を実現しました。

この梨の最大のポイントは、樹上で通常の梨より10日以上も成

熟・厳選した少数の幸水を丁寧に管理し、さらに厳しく食べ頃を見極めて収穫すること。これにより、幸水本来の高い糖度と風味、そしてシャリ感を楽しめます。土づくりでは、土壌診断に基づき肥料設計を実施し、良質の有機質肥料を使用しています。さらに、平成28年に、糖度やみつ症の有無が分かる光センサーを導入するなど、高品質で安全・安心な、梨づくりに取り組んでいます。高い糖度と風味を備えた甘熟梨。大玉の果実のみを出荷しているので、贈り物にも最適です。

サイズ目安 4L-420g, 3L-350g, 2L-310g

旬の時期	7	8	9	10
			★	

問い合わせ先 A JA常総ひかり【TEL/0296-43-4171】
〒304-0061 下妻市下妻丙630-1



全国第2位の産地・茨城の梨

A 下妻市 B 筑西市 C 桜川市 D 土浦市 E かすみがうら市 F G 石岡市

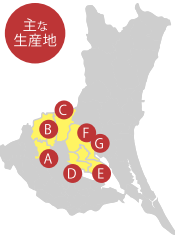


幸水 (こうすい)
ソフトな歯ざわりで水分が豊富
果肉が柔らかく、果汁たっぷり。酸味が少なく、甘味が強く感じられます。

サイズ目安 4L-420g, 3L-350g, 2L-310g

旬の時期	7	8	9	10	11
幸水 (露地)		★			
豊水			★		
あきづき				★	
新高					★
にっこり					★

問い合わせ先
A JA常総ひかり【TEL/0296-43-4171】
〒304-0061 下妻市下妻丙630-1
B JA北つくば【TEL/0296-54-4831】
〒308-0845 筑西市西方838-1
D E JA水郷つくば【TEL/029-823-7001】
〒300-0048 土浦市田中1-1-4
F JAやさと【TEL/0299-44-1661】
〒315-0116 石岡市鴻巣3594-1
G JA新ひたち野【TEL/0299-56-5802】
〒315-0035 石岡市南台3-21-14



豊水 (ほうすい)
甘味と酸味が見事にマッチ
果肉が柔らかく、果汁たっぷり。甘味の中にある適度な酸味が好評です。



新高 (にいたか)
風味もみずみずしさも一級品
梨の王様と呼ばれる、大玉の赤梨。酸味が少なく、みずみずしく、風味豊かです。



あきづき
爽やかでジューシーな食感
豊水、新高、幸水の良いとこどり。ジューシーで甘味が強く、シャリとした食感です。



にっこり
大玉で果汁たっぷり
新高と豊水を掛け合わせた品種。大ぶりで糖度が高く、日持ちするのが特長。