

幸水の真の魅力を堪能する 下妻甘熟梨

しもつまかんじゅくなし



おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 1 完熟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、糖度やみつ症の有無が分かる光センサーにより、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 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



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。ジューシーで甘みが強く、シャリッとした食感です。

サイズ目安 4L-420g, 3L-350g, 2L-310g

| 旬の時期 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|--------|---|---|---|----|----|
| 幸水(産地) | | ★ | | | |
| 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 C 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)

甘みと酸味が見事にマッチ

果肉が柔らかく、果汁たっぷり。甘みの中にある適度な酸味が好評です。



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。



幸水 (こうすい)

ソフトな歯ざわりで水分が豊富

酸味が少なく、甘みが強く感じられます。茨城で一番最初に出荷される梨です。



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。