

いちご

12月～3月

Strawberry



とちおとめ
(栃木)



粒が大きめで形がよく、鮮やかな赤色をしています。糖度が高く、適度な酸味を持っており、果汁もたっぷりでジューシーな味わいです。果肉が詰まっているのでしっかりとした歯ごたえがあり、比較の日持ちがするのにも魅力のひとつとされています。

びわ

4月～6月

Loquat



房総びわ
(千葉)



ふっくらとしたオレンジ色の果実はまさに初夏の季節感を感じさせてくれる果物です。房州びわのもつ独特の食感、瑞々しさは一度食べたら忘れられない味です。房州の特産品としては栽培の歴史が古く、250年以上前にさかのぼると言われています。

さくらんぼ

5月～7月

Cherry



佐藤錦
(山形)



果皮は鮮やかな紅色。糖度が高くて酸味は少なく、果汁を豊富に含みます。品質の高さはもちろん、取量も多いことから、長年にわたり日本のさくらんぼ市場でトップシェアを維持し続けています。

メロン

5月～8月

Melon



クラウンメロン
(静岡)



クラウンメロンはマスクメロンと同じ品種のメロンで、マスクメロンの中でも最高峰といわれているメロンです。

おもな産地は静岡県で、温室栽培で徹底した管理を行い、高度な技術と手間をかけて大切に育てられています。

もも 6月～8月

Peach

もも
(山梨)



濃く色づき、香り高く、高級感あふれるその姿。
切ってみると、果肉までほんのり紅く色づいて、ジューシーな果汁がしたたるほどです。口に含むと、たっぷりの果汁がじゅわっと広がって、酸味や雑身の少ない上品な甘さを堪能。

ぶどう 7月～10月

Grape

ピオーネ
(山梨)



1粒1粒の大きさは巨峰以上とも言われており、実の締まりもよく食べ応えがある。糖度は16度以上にもなり、強い甘みが特徴的ですが、適度な酸味もあるため非常にバランスのとれた優れた食味をしている。爽やかで品のあるマスカット香を持つ。

シャイン・マスカット 7月～10月

Shine Muscat

シャインマスカット
(山梨)



上品なマスカット香を持ち、大きな楕円(だえん)形の粒は硬くしまりのある肉質で歯切れがよいシャインマスカット。糖度は20度前後と高く、酸味は少なめです。本格的に甘くなると糖度が25度に達するほどブドウの中でも特に甘い味わいの品種です。

なし 7月～10月

Pear

あきづき
(千葉)



果肉はやわらかくて緻密。豊水や幸水に比べて酸味が少なく、甘味をしっかりと感じられる。シャリシャリとした食感と果肉の柔らかさといった特徴がある。糖度は約12度と高く、ほとんど酸味がない。甘くてジューシーな味わいが魅力。

かき

9月～11月

Persimmon

かき
(和歌山)

果肉はしっかりとしており、噛みしめるほどに濃厚で濃い甘さを感じられます。平均18度と通常の柿とは別格の糖度を誇る。ビタミンC・カロテン・食物繊維・カリウム・ペクチン等が多く含まれており、栄養価が高い。

りんご

10月～2月

Apple

サンふじ
(長野)

無袋栽培で太陽の光をたっぷり浴びて育てられたサンふじりんごは、ビタミン・ミネラルが豊富で糖度もアップ。シャキシャキとした歯ごたえで、甘味と酸味の絶妙なバランスでりんごのコクと旨味を存分に楽しめます。

みかん

10月～3月

Mandarin
Orange日の丸みかん
(愛媛)

果皮が薄くジューシーで、じょうのう（内袋）が柔らかく、口の中でトロットとろける食感が持ち味。質実ともに日本みかんの最高峰と評されている。土づくり、三つの太陽による日照条件、急斜面による排水の良さといった最高の栽培環境にあります。

りんご

10月～2月

Apple

ムーンルージュ
(長野)

最大の特徴はこの果肉で、果皮に近い部分が赤色から桃色になっています。果肉の食感は硬めで糖度が上がりやすく蜜も入りやすい上、酸味が少なく甘いリングです。収穫時期は11月上旬から中旬にかけてで、まだ新しい品種で生産量がわずかなこともあり、11月中に売り切れてしまうようです。見かけたら即買いしないと手に入らないリングということです。