

なし

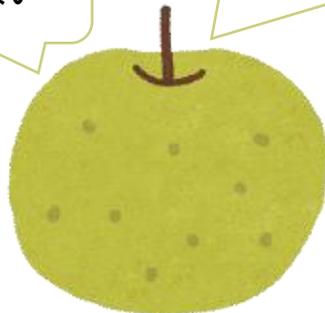
【選び方・食べ頃】

【管内主産県】



形が左右対称で
変形してない

赤なし→下部まで褐色に着色している
青なし→黄色地にほんのり緑色が残っている



持つと重く感じる

【旬】

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
					→						

【品種紹介】

にじっせい き
二十世紀 (青なし)



鳥取県提供

青なしの代表品種の1つで、透き通とおるような黄緑色の肌を持ちます。ジュースィーで爽やかな甘さとシャキシャキとした食感が特徴です。

しんかんせん
新甘泉 (赤なし)



鳥取県提供

二十世紀から生まれた赤なしの一種で、香り高く、抜群に甘いこと特徴。青なしのようなシャキシャキとした食感が楽しめるのも魅力です。

毎日200g食べよう！

健康と、果物を毎日の生活に定着させるために、1人1日200g以上の摂取が推進されています。

なしは1個で200g！



○機能性成分
便を軟化させる作用があるソルビトールが多く、また、カテキン類などのポリフェノール類も含まれています！

【生産の様子】

強い日差しや虫などから果実を守るために、1つひとつ手作業で袋が掛けられます。



同じ品種の花粉では実が見つからないので、筆を使った人工授粉などをする必要があります。