



奈良県プレミアムセレクト
と か

古都華

(3L以上、糖度11度以上)

古都で生まれた新たな品種 フルーティな香りに魅了される逸品

平成23年、奈良県が育成した品種として新たに仲間入りした「古都華（と か）」。あざやかな深紅のカラーと細身の美しい形、そしてツヤ感も抜群。箱を開けたときに広がるフルーティーな香り、口に含んだときの甘みと酸味のバランスのとれた濃厚な味わいに驚くはずです。

「古都華」は一株当たりの着果数が少ない品種なので、一粒に美味しさがギュッとつまっています。その抜群の美味しさと奈良県内でしか栽培されない希少価値の高いブランドイチゴとして人気が出てきており、贈答用にも重宝されます。

その名の通り、古都奈良で生まれ、育まれた、香り高い逸品です。



奈良県プレミアムセレクト認証基準

項目	基準
果形	キズや傷みが無く外観が秀でている
大きさ	3L以上
糖度	11度以上
出荷期間	11～2月
その他	保冷庫を持ち利用していること



奈良県プレミアムセレクト

ハウス栽培

と ね せ

刀根早生

(2L以上、糖度16度以上)

夏に味わう極上の贅沢 産地の誇りが詰まった太陽の恵み

奈良県天理市で発見された品種「刀根早生」は、濃厚な甘みとなめらかな食感が特徴です。秋の味覚の柿ですが、もっと長い期間美味しい柿を楽しむため平成2年よりハウス栽培が開始され、奈良県では7月から「夏の柿」を楽しむことができるようになりました。

奈良県は全国第2位の柿の産地です。特に県内の大産地である五條市では、山の斜面いっぱいに柿の木が植えられ、なかでも突如として山肌に現れる巨大なハウス群は圧巻の光景です。

太陽の恩恵を十分に受けたハウス柿は甘みが強いので、夏の贅沢なデザートとしてぜひ冷やしてお召し上がりください。



奈良県プレミアムセレクト認証基準

項目	基準
果形	品種固有の形状で外観が秀でている
大きさ	2L以上
着色	カラーチャートによる果色5以上
糖度	16度以上
出荷期間	7～9月



奈良県プレミアムセレクト

に じゅ せい き

二十世紀

(5L以上、糖度12.5度以上)

知る人ぞ知る奈良の名産品 百年の歴史を引き継ぐ「樹上完熟」

大淀町・大阿太（おおあだ）高原…1902年（明治35年）、「二十世紀」発祥地の千葉県松戸市よりいち早く穂木を取り寄せ接ぎ木をしたことからこの名産地の歴史が始まります。「二十世紀」は病気に弱く、大変栽培の難しい品種でしたが、先人の長年の努力により、「二十世紀」に適した土づくりやパラフィンの袋掛けなど病気に打ち勝つ栽培法が確立しました。

大淀町の「二十世紀」は、果皮が爽やかな黄緑色で美しく、十分な甘みと酸味のバランスが良いすっきりした味わい。また、果汁が多く、瑞々しいシャキシャキとした歯ごたえが人気です。

早採りしない「樹上完熟」の「二十世紀」は市場流通せず、9月の約1か月、現地の直売所やネット通販で販売されます。



奈良県プレミアムセレクト認証基準

項目	基準
果形	品種固有の形状で外観が秀でている
大きさ	5L以上
着色	カラーチャートによる果色3～4
糖度	12.5度以上
出荷期間	9月



奈良県プレミアムセレクト 認証団体

古都華

JAならけん 奈良地区
古都華カンパニー

〈問い合わせ先〉

代表 植原 満晴
TEL.090-3494-9178

古都華

へぐり
平群苺研究会

〈問い合わせ先〉

くまかしとれたて市
TEL.0745-45-8511

刀根早生(ハウス栽培)

JAならけん
ハウス柿部会

〈問い合わせ先〉

JAならけん 西吉野柿選果場
TEL.0747-34-0105
※柿シーズンのみ営業(不定休)

二十世紀

大淀町果樹組合

〈問い合わせ先〉

道の駅吉野路・大淀iセンター
TEL.0747-54-5361

プレミアムセレクトの出荷時期は9月15日～25日

「奈良県プレミアムセレクト」は
大きさや形など外観の基準だけでなく
品質面でも優れた特徴を持つ
「とびきり」の製品とその製品を
生産・販売する団体を
県が設定した基準に基づいて
認証する制度です。