



図鑑せ果物博士!

# りんご三兄弟<sup>®</sup>の巻

お問い合わせはコチラまで...

宛先 メール:kaihatsu@tamaseika.co.jp お手紙:東京都国立市谷保6丁目2番地の1 東京多摩青果(株) 開発課宛

参考文献・農経新聞社「改訂8版 野菜と果物の品目ガイド」

参考サイト・JA長野県

※イラストは公式キャラクターではありません 担当:中曽根

※掲載している青果物の傾向は、既存文献等を参考とし、主に弊社職員が行った簡易的実験・計測結果をもとにしています。



国立せいかに (25)

## せいかがりんご三兄弟<sup>®</sup>について考える

「りんご三兄弟」とは、<sup>あきばえ</sup>「秋映」「シナノスイート」「シナノゴールド」の三品種を指します。

この名称は全国農業共同組合連合会の商標登録です。

いずれも長野県で開発され、県を代表する品種です。

三種類合わせた生産量は長野県が全国の約75%、

次いで青森県が約16%、残り4%を秋田県と山形県が占めます。



開発課一同が食べ比べた感想を踏まえて、三兄弟を紹介します!

## りんご三兄弟<sup>®</sup>紹介 その1

### 長男「秋映」 衝撃のブラック! 硬派なりんご



重厚な暗紅色が特徴。味も食べ応えがあり、かみ締めるほどに香りと甘酸っぱさが広がります。

ポイント

果皮は暗紅 芳醇な香り 噛み応えのある果肉

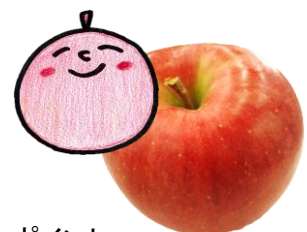
入荷時期  
9~11月  
ピーク  
10月

掛け合わせ  
千秋  
×  
つがる



## りんご三兄弟<sup>®</sup>紹介 その2

### 次男「シナノスイート」 濃厚な甘さ! 正統派りんご



両親ともに人気品種。まさにりんご界のサラブレッドです。

ポイント

ふじ譲りの甘みと  
ジューシーさ

つがる譲りの  
緻密な果肉

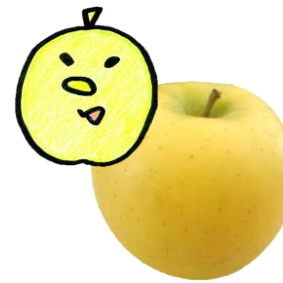
入荷時期  
9~12月  
ピーク  
10月

掛け合わせ  
ふじ  
×  
つがる



## りんご三兄弟<sup>®</sup>紹介 その3

### 三男「シナノゴールド」



海外進出!  
バランス型  
りんご

食味と日持ちの良さが評価され、イタリアでも生産が開始されました。

ポイント

甘酸っぱい

日持ちが良い

パリッとした食感

入荷時期  
10~5月  
ピーク  
10~11月

掛け合わせ  
ゴールドデン  
デリシャス  
×  
千秋



## 実践! せいかの『りんご三兄弟<sup>®</sup>』レシピ



### りんごで晩ご飯特集

HPにてレシピ公開中

りんごの使い道はデザートだけではなく! 寒い季節にぴったりの煮込み料理にも合います。シュワッとした食感とコクのある甘さを是非お試しください。



秋映

シナノスイート  
でまろやか  
りんごカレー



シナノ  
ゴールド

秋映でキリッと  
りんごの  
キムチ鍋



シナノ  
スイート

シナノゴールド  
でとろける  
りんごシチュー