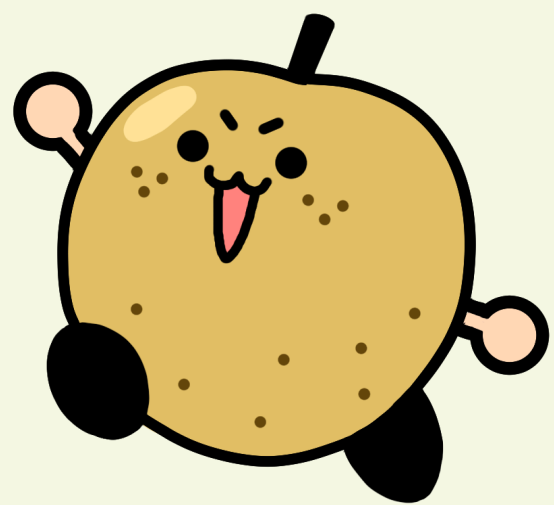




ハ千代の あくと梨

AKUTO NASHI



あくと（肥土）と呼ばれる
鬼怒川沿いの豊かな土壌で作られる
ハ千代町の梨はすべて
「あくとなし」という
ブランド名で販売されています。



こうすい
幸水

旬は8月頃。果肉がやわらか、果汁たっぷり。酸味が少なく、甘みが強く感じられる。さわやかな食感が、暑い季節にピッタリ。



ほうすい
豊水

旬は9月前半。甘味とほのかな酸味がバランスよく、濃厚な食味。名前のとおり果汁が豊富で、数ある梨の中で傑作の品種の一つ。



あきづき

旬は9月後半。新高、豊水、幸水の3品種の掛け合わせ。果肉は柔らかく果汁もたっぷりで、糖度が高く酸味が少ないのが特徴。



にいたか
新高

旬は9月下旬～10月上旬。大型で肉質はやや粗いが、柔らかくて甘みも強く香りにも富む高品質な梨。日持ちもよい。

おいしい梨の選び方は？

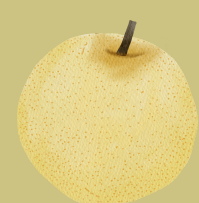
- ・ 同じ大きさであればより重いもの
- ・ 皮に傷がないもの
- ・ 果皮の色が濃く均一なもの

梨の食べ頃は？

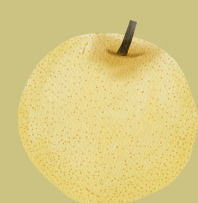
和梨は追熟しないので、収穫直後が最も美味しいタイミングです。
キッチンペーパー等で包み、ビニール袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に入
入れるとみずみずしいまま保存することができます。
品種にもよりますが、1週間以内を目安に食べ切りましょう。

梨の健康効果

梨に多く含まれているソルビトールには、整腸作用やビタミン・ミネラルの吸収促進、喉の保湿
や炎症を抑える効果があると言われています。そのほか、カリウム、食物繊維、ポリフェノール
などの栄養素が豊富に含まれており、老化防止や疲労回復、美肌効果、むくみ解消、免疫力の向
上、高血圧の改善等に効果があるとされています。



八千代町の梨が手に入る場所



※販売時期や品種は収穫状況等によるため、詳細は各店舗、果樹園に直接お問い合わせください

JＡ常総ひかり 旬彩やちよ 農産物八千代直売所



営業 9:00～18:30
(11月～3月は18:00まで)
定休 第1・第3水曜日、1/1～1/3
住所 八千代町若1306
電話 0296-30-3011

生沼梨園



営業 8月～10月中旬頃
所在 八千代町沼森十字路
(国道125号線沿い)
電話 0296-49-1082

片野果樹園



営業 8月～11月上旬頃
所在 八千代町新井487-4
電話 0296-49-2872

関果樹園



営業 8月～10月上旬頃
所在 八千代町高崎十字路
(駒城橋西側)
電話 0296-49-0456

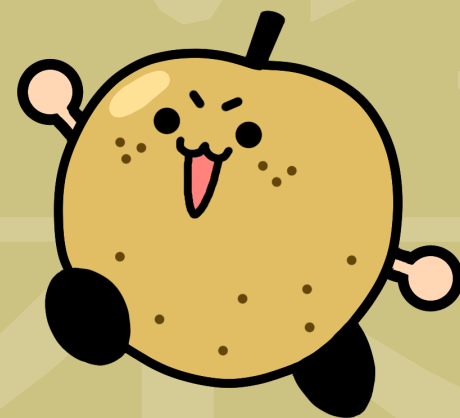
中荃果樹園



営業 7月下旬～9月下旬頃
所在 八千代町高崎525-2
電話 ー

そのほか全国のスーパーや青果店などでも取り扱いいただいています

八千代の梨なら
間違いナシ!



八千代町公式キャラクター
あくとん