

奈良県プレミアムセレクト 認証団体

富有
JAならけん
西吉野柿選果場



《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)

富有
農事組合法人
奈良マルイチ会



《問い合わせ先》
株式会社いそかわ 商品部
TEL.0742-53-1131

アスカルビー
明日香促成母出荷組合



《問い合わせ先》
あすか夢販売所
TEL.0744-54-5670

大和牛
奈良県大和牛
流通推進協議会



《問い合わせ先》
奈良県大和牛流通推進協議会
(奈良県食肉センター内)
TEL.0743-56-6780

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
平群莓研究会



《問い合わせ先》
くまかしとれたて市
TEL.0745-45-8511

古都華
まほろBerry's



《問い合わせ先》
まほろBerry'sメールアドレス
mahoroberrys@gmail.com

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
奈良専門オンラインショップ narawashi ならわし
大淀町果樹組合

プレミアムセレクトの出荷時期は9月15日～25日



甘味と酸味が絶妙でジューシー
宝石のような珠玉の一粒

冬から春の味覚を代表するイチゴ。観光地のイメージが強い奈良県ですが、実は、大消費地に近い利点を生かしたイチゴの産地でもあります。中でも平成12年に奈良で生まれた「アスカルビー」は、現在でも明日香村を中心に盛んに生産されている品種で幅広い世代に親しまれています。丸みをおびた形で粒ぞろいが良く宝石のルビーのような艶とカラー。甘みと酸味のバランスがとてよく適度なやわらかさで、口に含んだ瞬間にあふれ出てくるジューシーさが魅力。万人から愛される宝石のような珠玉の一粒です。
ぜひ大粒の果実で、アスカルビーのみずみずしさを堪能してください。



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	10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認証基準



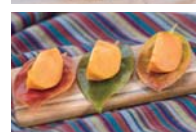
記憶に残る甘さと食感の良さが自慢
100年の歴史を刻む秋の味覚

柿は、ビタミンCやカロテンなどの栄養成分が豊富。
明治末期に奈良県に導入された甘柿品種「富有」は、100年の歴史を刻み、全国トップクラスの生産量を誇ります。
奈良の柿は、日当たりが良く、朝晩の気温差が大きい果樹園に植えられています。冬にはせん定、春には大きな果実を育てるための摘蕾(てきらい)作業を行い、農家の手で大切に育てられ、秋になると赤く色づいた果実から一つ一つ丁寧に収穫されます。自然の恵みと農家の愛情を受け、甘みたっぷりで、食感の良さが自慢の柿になります。
まろやかで濃厚な味わいが楽しめる甘くて美味しい日本の秋の味覚です。



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	3L以上
着 色	カラーチャートによる果色6以上 へた周辺部まで着色しているもの
糖 度	16度以上
出荷期間	11～12月

奈良県プレミアムセレクト認証基準



奈良県農畜水産物ブランド認証制度
奈良県プレミアムセレクト





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（ことか）」。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



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ますようになりました。

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



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總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」は病気に強く、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。

奈良県プレミアムセレクトの「二十世紀」は市場流通せず、9月の約1か月、ネット通販にて販売されます。

	
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



豊かな自然が育む歴史ある銘牛 厳正な規格をクリアした至高品

大和牛（やまとうし）はその昔、鎌倉末期には『国牛十図』に描かれ、良牛のひとつとして認知されていました。豊かな自然のもと、のびのびと肥育される大和牛。ストレスの無い飼育環境が、やわらかな赤身ときめ細やかな霜降りを生んでいます。飼料や血統などの生産情報は、奈良県大和牛流通推進協議会が一元管理。変やとうもろこしなどをベースに、牧場ごとに吟味・ブレンドされた飼料を与えています。「プレミアムセレクト」に認証される大和牛は、長くじっくりと肥育されているため、オレイン酸の含有率が高くなっています。口溶けがなめらかで、風味豊かな味わいが特徴です。

	
奈良県プレミアムセレクト 認証基準	
項 目	基 準
オレイン酸含有率	55%以上
脂肪交雑	9以上
肥育期間	32ヶ月以上



「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」の産品とその産品を
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。

◆ 発行元 ◆
奈良県 食農部農業水産振興課
TEL.0742-27-7443 FAX.0742-22-9521