

# Irorino My Gift

OCTOBER 2016 Second Box



レインボーレッド



Irorino  
SHIZUOKA

# OCTOBER 2016 Second Box

セット内容



1. レインボーレッド（静岡産キウイ） 36玉

静岡県産レインボーレッド

RainbowRed  
Kiwi Fruits

イロリノ静岡

Irorino  
Shizuoka

今回お届けするのは、「レインボーレッド」です。

レインボーレッドは静岡県が発祥の新品種のキウイで、酸味が少なく糖度が高い、まるやかな味わいが特徴です。生産量が僅かで希少性が高いキウイをお楽しみください。

## キウイフルーツの歴史

---

一般的に「キウイ＝ニュージーランド産」というイメージが定着していますが、実はキウイの原産国は中国であることをご存知でしょうか。

ニュージーランドでは、中国から旅行者によってキウイの種が持ち込まれ、20世紀初頭からキウイ栽培がはじまりました。熱心な育種家により品種改良が重ねられ、わずか50年足らずのうちに優れた品種が育成されてきました。

昨今では、ニュージーランドのゼスプリ社が開発したゴールドキウイは、日本でも大変人気があります。

一方、日本でのキウイ栽培は、20世紀後半にニュージーランドから種子が導入されたことから始まり、今ではIrorino事務局がある静岡県はもとより、愛媛県や福岡県などでも多く栽培されています。キウイは熱帯植物のため、温暖で安定した気候での栽培が最適とされています。静岡県をはじめ国内でキウイを多く栽培している地域は、おいしいキウイづくりに適していると言えます。



## 「レインボーレッド」とは

今回お届けする「レインボーレッド」は、静岡県富士市でキウイ栽培を営んでいる小林利夫さんが発見し、選抜栽培された静岡県発祥のキウイです。キウイ全体の生産量から見ると、ごく僅かしか生産されていない稀少性が高いキウイです。

### 一般的に目にするものが少ない、稀少な品種

国産のキウイで、一般的に市場に多く流通しているハイワード（グリーンキウイ）と比べると、レインボーレッドは極早生の品種です。今年の静岡県産のレインボーレッドは、10月中旬～11月中旬位までの約1ヶ月のみの間に市場に出回ることが予想されています。収穫期間が1ヶ月間程度であることや、低温でも追熟しやすいキウイであることから、一般的なマーケット等で取り扱うことが少ない品種です。

「レインボーレッド」を初めて見られる方も多くいらっしゃるのではないのでしょうか。



## 「レインボーレッド」の特徴

---

虹のような鮮やかで美しい色合いと  
甘く、まろやかでジューシーな味わい



一般的なキウイの表面にある産毛のようなものがレインボーレッドではほとんど見られないことに加え、果肉部分は黄緑色、種が含まれている中心部が赤く色づくことが特徴です。その色合いはまさに虹のような鮮やかさで、「レインボーレッド」の名前の由来にもなっています。

中心部の赤色は熟すほどに濃くなり、果肉の黄緑色とのコントラストが非常に美しいため、カットして並べるだけでお皿が華やぎます。また、熟したレインボーレッドの糖度は18～20度と甘みが強く、酸味も少ない品種であるため、キウイの酸味が苦手な方やお子さまでも美味しく召し上がることができます。

ぜひ、お好きなやわらかさになるまで追熟していただき、とろっとまろやかな甘さとジューシーな果汁をお楽しみください。

## 「レインボーレッド」の食べごろとレシピ紹介

---

レインボーレッドは、常温保存ができますが、冷蔵庫の中でも追熟していく品種です。届いたらまずは常温に置き、好みのやわらかさになるまで追熟してお召し上がりください。

手で握って弾力を感じる柔らかさまで追熟していただくと、レインボーレッドのまろやかな甘みをお楽しみいただけます。その場合はとてもやわらかくなりますので、スプーンでお召し上がりいただくのがおすすめです。



次のページでは、そのままお召し上がりになる以外でも、ひと手間加えるだけで簡単に違った楽しみ方ができるレシピをご紹介します。

ぜひ、お試しください。



## レインボーレッドのスムージー



### 材料 (2人分)

- ・レインボーレッド 2個
- ・豆乳ヨーグルト  
(又はヨーグルト) 100g

### <作り方>

1. レインボーレッドとヨーグルトをミキサーに入れ、なめらかになるまで攪拌する。

※お好みでチアシードを入れるのもおすすめです。

## レインボーレッドのフルーツブランデー



### 材料

- ・レインボーレッド 1個
- ・シークワーサー 1個
- ・ブランデー 適量

### <作り方>

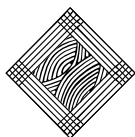
1. レインボーレッドを綺麗に洗って水気を取り、3枚の輪切りにする。
2. シークワーサーも綺麗に洗って水気を取り、半分に切る。
3. 清潔なガラス密封瓶に①と②を入れ、ブランデーを注いで浸す。
4. 2日ほど経ったらシークワーサーを取り出し、ソーダ割りなどでお楽しみください。

# Next Irorino My Gift

NOVEMBER 2016 First Box



今回は、「Irorino プレミアム スパークリングワイン&チキンセット」です。  
クリスマスの夜にテーブルを彩る食材をIrorinoがご提案。オーストラリアから日本に  
初上陸したワイナリーのスパークリング・ロゼと、静岡県産の丸ごと楽しめるチキン  
をセットでお届けします。クリスマス前にあらためてご予約を受け付けますので、  
先駆けてぜひ、この特別なおいしさを味わってみてください。(11/12頃お届け予定)



Irorino  
SHIZUOKA



Irorino Shizuokaは、静岡県のおいしい食材やマルシェ情報、話題のお店など、「静岡のいいもの」を地元民の目で見つけ、みなさんに紹介するWebメディアです。

<http://irorino.com/shizuoka/>

Irorino (イロリノ)

〒422-8005 静岡県静岡市駿河区池田117-1

TEL : 0120-852-831 FAX : 054-269-5512 Web : <http://irorino.com>