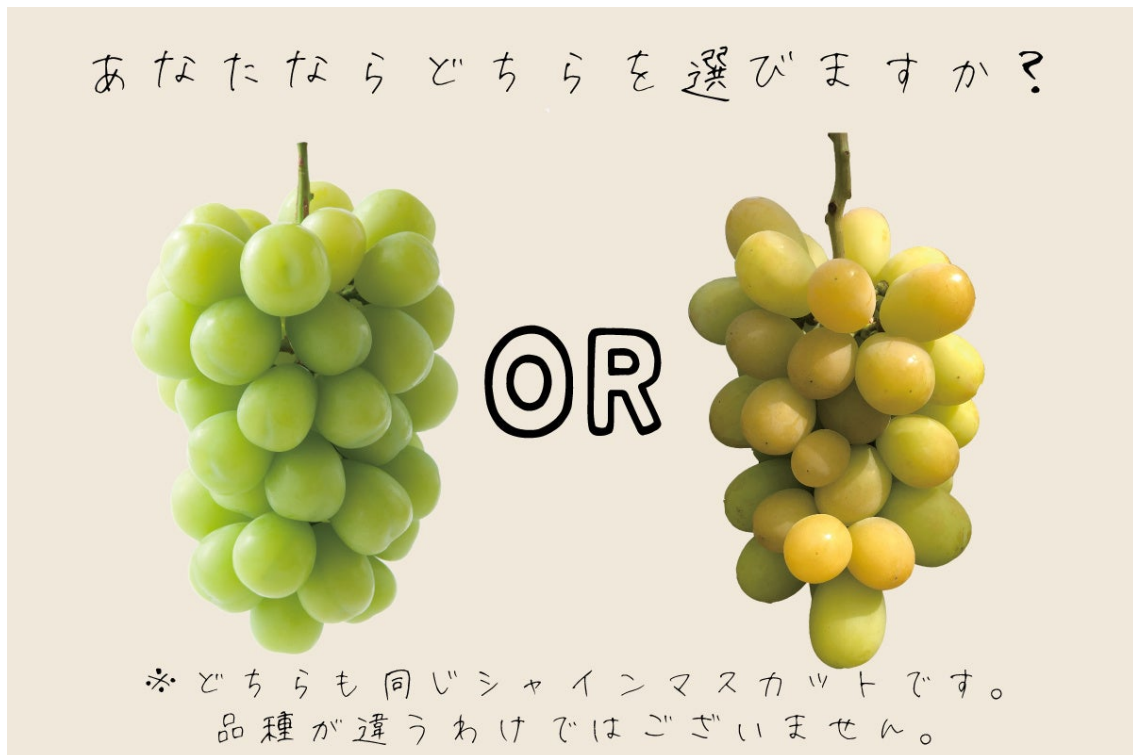


【大人シャインマスカット・こどもシャインマスカット】黄色く完熟したシャインマスカットを数量限定販売【糖度20度以上保証】

【注意】黄色くても甘くないシャインマスカットもあります。だからルッチフルーツは、しっかり全ての房を検査して糖度保証をおつけて責任と自信を持ってお届けします！

ルッチフルーツデザインスタジオ株式会社（代表取締役：雨宮智也、山梨県笛吹市一宮町地蔵堂310）は、特別限定商品：黄色く完熟したシャインマスカット「大人シャインマスカット」「こどもシャインマスカット」を数量限定で販売いたします。販売受付期間は2023年9月30日まで（予定数量に達し次第終了）



シャインマスカットは完熟すると黄色い？

シャインマスカットといえば、エメラルドグリーンで綺麗な見た目のイメージを皆さまお持ちかと思います。でも、完熟したシャインマスカットは緑ではなくて【黄色】だということをご存知でしょうか？通常糖度18度を基準として出荷されるシャインマスカットですが、黄色く完熟したシャインマスカットは20度を軽く超えてきます。緑のものがさっぱりとした甘さなのに対して、濃厚な甘みが特徴です。だから、それを知っている生産地の子どもたちは黄色いシャインマスカットをすすんで選ぶのです。

生産地の子供が選ぶのはこっち！！

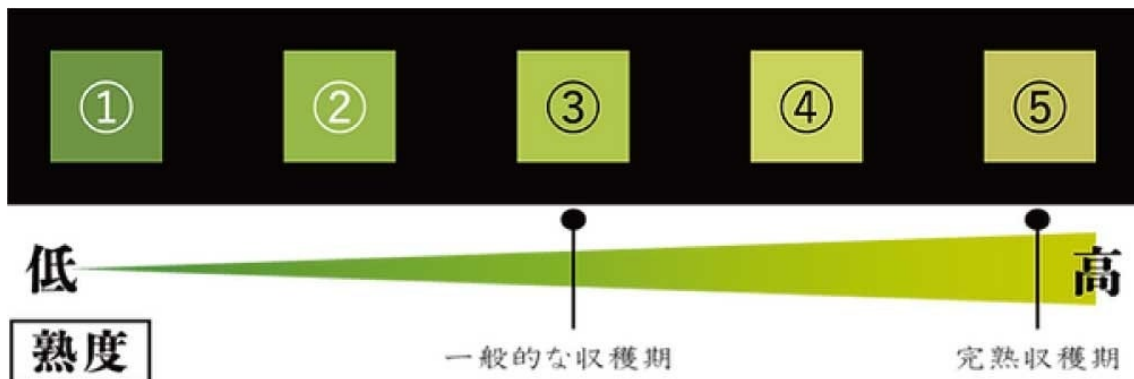


完熟すると
黄色に

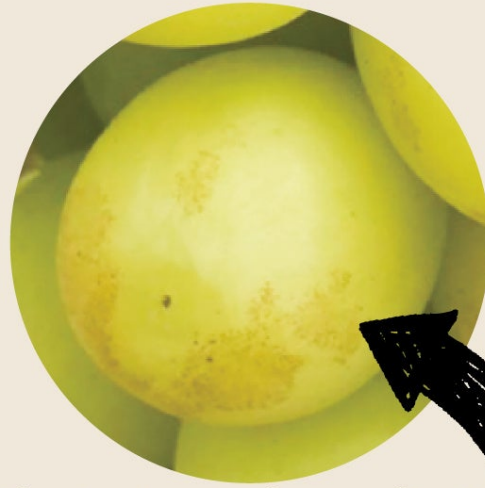
だってとにかく甘いから！！

完熟した黄色いシャインが流通しない理由

一般的には下記のようなカラーチャート（収穫適期判別カラーチャート/山梨県総合理工学研究機構）などにより、③の色を目安に収穫が行われます。これを超えた④、⑤になると突如として「カスリ」と呼ばれるシミが発現しやすくなり、市場でお客様に手にとっていただくには美味しさは当然のことながら、見栄えも重要視されるためにこれまで敬遠されてきました。ですから農家も③の色を目安に収穫しますし、また完熟がゆえに出荷管理も通常より難しいこともあり一般的に市場に出回らないのです。



でもあまり流通していません



完熟するとこういうシミが
出てきやすくなるから

大人シャインマスカットって何？

こんなに美味しいのに見た目だけで流通できないなんてもったいない！そこでわたしたちルッチフルーツは考えました。人間も歳を重ねれば、シワやシミだって出てくるけど人間味が深まります。シャインマスカットも樹上でじっくり熟成すれば味が深まるということに重ね、黄色く完熟したシャインマスカットを「大人シャインマスカット」（商標登録済）と名付けさせていただきました！



人だって歳を重ねれば
シワやシミもでるけど、
人間味が深まるでしょ？

大人シャインマスカットは実は大変に貴重な存在

黄色く完熟したシャインマスカットは畑の日当たりの良い南面や枝の先端といった一部にしか出現しません。樹に成る実の多くを黄色く完熟させることは樹に無理をさせることとなり、樹勢（樹の元気）を一気に弱めてしまいます。成る実が黄色いのに味が無い、最悪は枯れてしまうといった事になってしま

います。だから、一本の樹から収穫できる大人シャインマスカットはほんの少量で大変に貴重なのです。

こどもシャインマスカットって何？

大人シャインマスカットとは別に黄色く甘いシャインマスカットが存在します。それは苗木を植えてから2～3年の若い樹に成る、小粒で黄色いシャインマスカットです。若い樹は樹勢（元気があり）が強く、ぶどうの粒が大きくなる前に糖度が上がり黄色くなってしまいます。房形にバラつきがありますが、大人シャインマスカット同様に極甘！！子供のようにかわいらしい小粒に甘さがいっぱい詰まっていることから「こどもシャインマスカット」（商標登録済）命名させていただきました。このこどもシャインマスカットも植えたばかりの樹から一定期間しか採れず貴重な存在です！

かわいい小さな粒に甘さぎっしり！！



植えてから 3 年の 樹

Young



若い木から採れた
小粒なシャインマスカット

植えてから 5 年以上の 樹

Adult



成熟した木から採れた
立派なシャインマスカット

皆様にお伝えしたいのは、美味しさの選択肢

こうして皆様におすすめしている「大人シャインマスカット」、「こどもシャインマスカット」ですが

、ともに濃厚な甘さを持つ反面、同じ弱点を持っています。皆さんがよく知っている緑のシャインマスカットはパリッとした歯切れと、さわやかなマスカットの香りが美味しさの大きな要素となっていますが、黄色く完熟したシャインマスカットはその濃厚な甘さと引き換えに、皮が厚くなり歯切れの良さがなくなり、さわやかなマスカットの香りを失ってしまうのです。

だから私達は黄色いシャインマスカットのほうが良いと言いたいわけではなく、シャインマスカットには違う美味しさの選択肢があるということをお客様にお伝えできたらと考えています。

【注意】黄色ければ必ず甘いわけではありません

2019年にわたしたちが大人シャインマスカットの販売を始めてから、少しずつ黄色いシャインマスカットの美味しさが知られるようになってきました。黄色くなったシャインマスカットが甘い傾向にあることは間違いありません。しかしそれはあくまでも傾向であり、必ずしも甘いことを約束するものではありません。先程もお伝えした通り、樹勢の弱まった樹になる黄色いシャインマスカットは味が薄く決して美味しくはありません。

だからこそ、私達は全てを糖度検査して糖度保証をしてお届けしています

大人・こどもシャインマスカットともに糖度20度以上を保証

黄色いシャインマスカットに限らず、フルーツの美味しさに紐づく見た目の傾向はあれど絶対はありません。だから、緑のシャインマスカットも桃もキウイフルーツも、私達ルッチフルーツが取り扱うフルーツは全て非破壊検査機器を使って手作業で丹念に糖度検査を行い責任と自信を持ってお客様にお届けしています。その証に、ひとつひとつのフルーツに計測値、計測した日時、通し番号を記した糖度保証タグをお付けしております。







ルッチは美味しさにコミットします

フルーツソムリエが
全ての房をひとつひとつ糖度チェックし
美味しいシャインマスカットのみを
お届けすることをお約束します。





わたしたちルッチフルーツは、農家が1年間心血を注いで育て上げた「フルーツの美味しさ」を目利きし、責任と自信を持ってお客様にお届けすることを仕事にしています。一年のうちの限られた時期にしか味わえない、山梨の美味しいフルーツを是非お試しください！！

これらの商品は

【ルッチフルーツECサイト】 <https://www.rucci.co.jp>

また、山梨県笛吹市へのふるさと納税による返礼品として

【ふるさとチョイス】 <https://www.furusato-tax.jp>

【ふるなび】 <https://furunavi.jp>

にて「ルッチ」で検索していただくことで、ご購入いただけます

商品詳細はこちら <https://www.rucci.co.jp>

ルッチフルーツデザインスタジオ株式会社

Rucci Fruits Design Studio株式会社のプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchrhp/company_id/100020

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ルッチフルーツデザインスタジオ株式会社 広報担当：雨宮

電話：050-1032-3685 メールアドレス：info@rucci.co.jp FAX：0553-47-0790

<https://www.rucci.co.jp>