

2021 年 9 月 8 日



秋に食べたい旬の果物ランキング 1 位は「梨」 『じゃらん』編集部がおすすめする 絶品！秋が旬の果物スイーツお取り寄せ 11 選

株式会社リクルート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：北村 吉弘）が発行する旅行情報誌『じゃらん』は、「秋に旬を迎える果物」について調査を行いましたのでお知らせします。なお、本内容は旅行情報サイト「じゃらんニュース」でも紹介しております。<https://www.jalan.net/news/article/585022/>

■ 『じゃらん』秋に食べたい旬の果物ランキング

順位	果物
1	梨
2	ぶどう
3	栗
4	柿
5	りんご

今年も実りの秋、そして食欲の秋が到来します。秋に旬を迎える果物もたくさんあることから、今回は「秋に食べたい旬の果物」をテーマにアンケートを実施しました。結果は、1 位梨、2 位ぶどう、3 位栗というランキングに。1 位の梨は、8 月から 10 月上旬あたりが旬といわれています。「幸水」や「豊水」「二十世紀」などの品種が順次店頭に並びますが、それぞれ個性があり、味の違いなど食べ比べてみるのも楽しみのひとつです。2 位のぶどうも夏から秋にかけて旬を迎える果物。根強い人気を誇る巨峰から近年注目のピオーネ、ナガノパープルなど、糖度が高くジューシーな果実が人気です。3 位の栗は、まさに秋らしさを感じる果物。焼き栗でそのまま味わうのはもちろん、炊き込みご飯から数々のスイーツまでアレンジの幅が広く、優しい甘みが特徴です。続く 4 位の柿は、実はビタミン C が豊富で栄養価が高い果物。5 位のりんごは身近な果物ですが、これからが旬。ジャムやパイ、スイーツなど様々な形で楽しめる果物です。ランクインした果物は、どれももぎたてジューシーなものを味わうのが一番ですが、そのおいしさをギュッと詰め込んだ、お取り寄せできるご当地スイーツを『じゃらん』編集部が厳選しました。おすすめ情報を参考に、秋が旬の果物スイーツをぜひ楽しんでください。

【調査概要】インターネット調査／調査時期：2021 年 7 月 28 日（水）～7 月 29 日（木）／調査対象：全国在住 20 代～50 代／有効回答数：1,042 名／複数回答

本件に関する
お問い合わせ先

<https://www.recruit.co.jp/support/form/>

2021 年 9 月 8 日

■ 『じゃらん』編集部おすすめ、絶品！秋が旬の果物スイーツお取り寄せ

<秋に食べたい旬の果物 1 位：梨>

梨ドライフルーツ【岐阜県】

通常ドライフルーツの加工が難しい梨も、岐阜県美濃加茂市で開発された、高熱を使わず短時間で仕上げる特殊な乾燥方法によって作ること、栄養や風味色を損なうことなく完全無添加。梨本来のおいしさをギュッと凝縮したドライフルーツは幸水・豊水・二十世紀・南水・新高の 5 種類を販売。



1 種 556 円／ヤマキ農園 <https://www.nashinoyamaki.com/yamakinonashi/index.html>

天女の梨クーヘン【鳥取県】

鳥取県産二十世紀梨のコンポートに生地を巻いたバウムクーヘンは、梨の形をイメージ。しっとりと焼きあがった生地には、希少なバターを贅沢に使用しているので、二十世紀梨のシャキシャキ感とバウムクーヘン生地のしっとり感が絶妙にマッチ。コロんとした見た目もかわいい、贈り物にも喜ばれるスイーツ。2,376 円／ぱにーに <https://panini.co.jp/>



<秋に食べたい旬の果物 2 位：ぶどう>

シャインマスカット／ナガノパープル【愛知県】

フルーツ大福人気の火付け役「覚王山フルーツ大福 弁才天」季節ごとに旬のフルーツが登場し、フルーツ本来のおいしさと瑞々しさが味わえるのが特徴。夏から秋には、シャインマスカットやナガノパープルがまるごと入った大福が登場し、上品な甘さとフレッシュな香り、あふれ出る果汁を楽しむことができる。



シャインマスカット 650 円、ナガノパープル 550 円／弁才天 <https://benzaiten-daifuku.jp/>

※写真はシャインマスカット ※価格は時季や市況によって変動する場合があります。

おかやま桃子 紫ぶどうぷりん【岡山県】

晴れの国・岡山の新しいスイーツブランド『おかやま桃子』から新しく登場した紫ぶどうぷりん。濃厚な甘みとほど良い酸味が特徴の岡山県産のニューピオーネを使用し、口あたりなめらかなぷりんに仕上がりました。原料に果実のピューレや果汁を惜しみなく使った濃厚な味を堪能してください。

130 円／うまいな岡山 <https://www.umaina.jp/>



2021 年 9 月 8 日

<秋に食べたい旬の果物 3 位：栗>

ビン詰め 3 点セット(栗の渋皮煮 1+栗ペースト 1+栗みつ 1)【長野県】
手作りケーキに入れると高級感が増す渋皮煮、煮物の隠し味にも使えるみつ、トーストに塗ると絶品のペーストと、栗の持ち味をギュッと凝縮したビン詰め商品 3 種がセットに。栗の名産地・小布施で 200 年も続く老舗ならではの上品さと保存料や着色料を使わない栗本来の味はワインに合うのも魅力。

3,132 円／桜井甘精堂 <https://www.kanseido-shop.com/>



いもくり【兵庫県】

丹波地方を代表するブランド「丹波栗」と「なると金時芋」を使用した、しっとり、素朴な味わいの焼菓子。ていねいに裏ごしした「丹波栗」と、お菓子にしても感じられるホクホク感と自然な甘みが特徴の「なると金時芋」。

ふたつの繊細な風味が合わさった、素材の良さを感じられるこだわりの一品。

12 個入り 2,700 円／中島大祥堂 <https://www.ntdshop.jp/>



栗きんとん【宮城県】

9 月からの季節限定商品で、栗本来の風味が楽しめる一品。地元の農協から仕入れた新鮮な栗を中心につくられた自家製の栗あんを茶巾しぼりにした、なにも飾らない小さなお菓子。栗が採れる季節にしか味わえないこだわりの栗きんとんは、日本茶だけでなくコーヒーとの相性も◎。

194 円／栗きんとん はな恵 美郷店 <https://www.kurikinton-hanae.jp/>



<秋に食べたい旬の果物 4 位：柿>

紅熟柿（べにつくし）【岐阜県】

岐阜県のお隣、長野県産「市田柿」を追熟させてつくる天然のシャーベット。甘味料や保存料などを使わず柿本来の甘みが楽しめます。そのままシャーベットとしてはもちろん、少し時間を置くと表面がゼリー状にとろりとなるので食感の違いも味わい深い。

324 円／恵那 銀の森 <https://ginnomori.jp/>



柿けーき【奈良県】

本物の柿のヘタがのった柿の形をしたパウンドケーキ。見た目のかわいさもあり、手みやげにもおすすめ。刻んだ干し柿が入った生地はしっとりとし甘さ控えめ、真ん中の柿ようかんは、柿の果汁でつくられコクのある濃厚な味わいに。冷やして食べてもおいしい。

1,080 円／柿の専門 <https://a-kaki.com/>



2021 年 9 月 8 日

<秋に食べたい旬の果物 5 位：りんご>

選べるアップルパイ・アソート 3 個セット 【青森県】

パイ生地から手作りで生産しているアップルパイ。津軽ゆめりんごファームで収穫されたりんごのみを使用し、小麦粉も青森県産。スタンダードタイプは大きめのりんごがたっぷり入って甘すぎず、りんご本来のおいしさを感じられる。その他、ラム酒を使ったアップルパイやシナモンを使ったアップルパイも！
1,260 円／津軽ゆめりんごファーム <https://yumeringo.net/>



高野りんごのアップルパイ 【広島県】

特産品である高野りんごの各種商品を取り扱う道の駅で、年間約 6 万個の販売実績を誇る自慢のアップルパイ。コンポートしたりんごがごろっと入り、自家製ダイヤモンドクリームとりんごジャム、サクサクのパイの食感のバランスが抜群の食べごたえあるオリジナルパイ。

6 個入り 3,000 円／道の駅たかの <https://www.takanoyama.jp/>



※紹介している内容は 2021 年 8 月 30 日時点の情報です

※記載の価格は全て税込表記となっております。送料は各公式サイトでご確認ください

※おでかけの際には、自治体のホームページなどで最新の情報をご確認ください。また、新型コロナウイルス感染症の拡大の防止に十分ご配慮いただくようお願いいたします

※本ランキングをご紹介いただく際は、必ず下記クレジットを記載してください。

「じゃらん 秋に食べたい旬の果物ランキング」

リクルートグループについて

1960 年の創業以来、リクルートグループは、就職・結婚・進学・住宅・自動車・旅行・飲食・美容などの領域において、一人一人のライフスタイルに応じたより最適な選択肢を提供してきました。現在、HR テクノロジー、メディア&ソリューション、人材派遣の 3 事業を軸に、4 万 6,000 人以上の従業員とともに、60 を超える国・地域で事業を展開しています。2020 年度の売上収益は 2 兆 2,693 億円、海外売上比率は約 45%になります。リクルートグループは、新しい価値の創造を通じ、社会からの期待に応え、一人一人が輝く豊かな世界の実現に向けて、より多くの『まだ、ここいない、出会い。』を提供していきます。詳しくはこちらをご覧ください。

リクルートグループ：<https://recruit-holdings.co.jp/>

リクルート：<https://www.recruit.co.jp/>