株式会社ネオテリック (栃木県 農政部経済流通課)

栃木県産いちごの新品種「とちあいか」 インスタ映えする"ハートの形"がバレンタイン向きとして販売拡大中!

栃木県では 2019 年に全国生産量日本一の品種である「とちおとめ」の後継となる、新たなエース品種「とちあいか」を育成しました。

「とちあいか」は一般販売開始から順調に作付面積を伸ばしており、とちおとめの 1.3 倍の収量性を武器に、令和 5 年産も安定して出荷販売されています。

将来的には県産いちごの生産量の8割を「とちあいか」に転換していきますが、消費者の 皆様に新品種「とちあいか」の良さを、より分かりやすく伝えるため、県では、様々な角度 から科学的な手法による分析を実施して、「とちあいか」の持つユニークセリングポイント を発掘したところです。

栄養成分の分析の結果、「とちあいか」は「ビタミンCと葉酸を含む」という結果が得られました。

また、味覚センサー等を用いた食味等の分析では、「とちあいか」は「酸味が少ないため、 甘さが際立つ」ことが証明されました。

いちごは女性が好む果物の一つですが、葉酸、ビタミンCという女性にとって嬉しい栄養が含まれており、また、際立つ甘さも女性に好まれるポイントだといえます。

そして「断面がハート型でかわいい」という、「見た目」においても、女性が喜ぶ特長を 持っています。

「断面がハート型」という特長が、間もなく訪れる『バレンタインデーの贈り物にピッタリ!』ということで、スーパーマーケットや青果店をはじめ、カフェのデザートで使われるなど取扱いが急拡大しているのです。

ぜひ店頭で見かけたら、真っ先に購入ください。絶対に"推しのいちご"になりますよ!



とちぎの"愛"があふれるイチゴ「とちあいか」の3大特長

①葉酸とビタミン C を含む

とちあいかには、他のいちごと同様に「ビタミン C」や「葉酸」というビタミンが含まれています。

管理栄養士の金高有里先生によると、「いちご等に含まれる葉酸は、胎児の健康のためにも 妊娠を迎える前から、日々の食生活でとり続ける必要があるビタミンです。」とのことなの で、女性に嬉しい食べ物と言えるでしょう。

②酸味が少なく、甘さが際立つ

食べる前の香りの強さが特徴的なとちあいか。甘い香りが食卓に広がります。

口に入れると、酸味が弱いため、甘さがいっそう際立ちます!

デザート作りに使うのもいいのですが、この甘さを味わうためにも、ぜひ"そのまま"食べてもらいたいいちごです。

③断面がかわいいハート形

とちあいかは〜タの部分がくぼんでいるので、縦にカットすると…なんとかわいらしい"ハート形"に! バレンタインデーやホワイトデーのプレゼントにしても喜ばれること間違いなしです♪

【情報提供】

栃木県 農政部経済流通課

〒320-8501 栃木県宇都宮市塙田 1-1-20

TEL: 028-623-2298

いちご王国ホームページ:https://ichigooukoku.com/

【本件に対するお問い合わせ】

株式会社ネオテリック

担当:小野寺 亨

TEL: 03-5770-6644

e-mail: onodera@neoteric.co.jp