

今年の鍋は「レモン鍋」に決定！！

瀬戸内 広島レモンを皮ごと使った「レモン鍋」

2012年10月9日(火)解禁のお知らせ

国産シェアNo.1の「瀬戸内 広島レモン」を世の中に広めるべく活動している瀬戸内 広島レモンPR事務局より、この度、「瀬戸内 広島レモン」の美味しさに共感した以下3つの飲食店が、2012年10月9日(火)、「瀬戸内 広島レモン」の東京市場初出荷に合わせて、「瀬戸内 広島レモン」を皮ごと使った各店オリジナルの“レモン鍋”の提供を開始することをお知らせします。



ゆるり屋（鍋料理専門店）～渋谷
瀬戸内 広島レモン「鯛レモン鍋」1人前 ¥2,900 ※注文は2人前から

レモンと素揚げした鯛のアラを使ったスープが自慢の鍋。滋味溢れる風味の鯛出汁にレモン果汁を丸ごと1個入れて、上品でさっぱりとした味わいに仕上げました。具材は鯛、九条ネギ、豆腐。お好みで、皮ごとの輪切りレモンも、具材と一緒に召し上がり下さい。♫の雑炊もおすすです。

住所) 渋谷区円山町5-18道玄坂スクエアビル2F TEL) 03-6415-1596
営業時間) 11:30～14:30 18:00～23:00 ※金曜日は～23:30、土日はランチ営業なし
定休日) 無休 席数) 100席



海ぶん鍋ぶん（鍋料理専門店）～浜松町
イベリコ豚と白菜 瀬戸内 広島レモンのミルフィーユ鍋 1人前 ¥1,180 ※注文は2人前から

ミルフィーユ状のイベリコ豚と白菜を、和風出汁にレモンの香りと酸味、大根おろしのほのかな甘み、鴨の脂をプラスしてコクを出した、旨味たっぷりのだし汁で、鍋に仕立てました。瀬戸内 広島レモンの実と皮、クレソン、ベーコン、長葱、えのきと一緒にいただく、和洋折衷鍋です。

住所) 港区芝大門2-5-11 村田ビル1～3F TEL) 03-5733-5203
営業時間) 11:30～14:30(L.O.14:00)、17:30～23:30(L.O.22:30)
定休日) 日曜日、祝日 席数) 150席



レザミ・ダミ（自然派ワインとモロッコ・フランス家庭料理）～恵比寿
瀬戸内 広島レモンを皮ごと使った魚のタジン 1人前 ¥1,800

その日入荷した旬の魚を、たっぷりの皮ごとレモンと共にスパイスの効いたタジンに。防カビ剤を一切使用していない瀬戸内 広島レモンなので、レモンは皮ごと美味しくいただけます。レモンと魚のエキスが溶け込んだスープは、ホブス(モロッコパン)や、スモール(クスクス)との相性も抜群です。

住所) 渋谷区恵比寿2-8-7 TEL) 03-3441-0633
営業時間) 18:00～23:00L.O.
定休日) 火曜日、祝日の月曜日 席数) 12席<カウンター5、テーブル7>

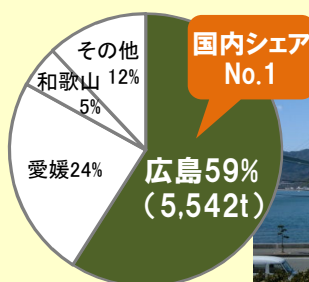


※食材の仕入れ状況により、内容は変更になる場合がございますので、放映・掲載いただける際は、必ずご一報ください。

■「瀬戸内 広島レモン」とは？

現在、国内で流通している国産レモンは約9.3%(2009年時点)。しかし、食への安全志向が高まるなか、国産レモンの生産量は年々飛躍的に伸びています。なかでも広島は国内1位のレモンの生産地。「瀬戸内 広島レモン」は、そんな広島産レモンの通称です。

2012年度、瀬戸内 広島レモンの東京市場への初出荷は
2012年10月9日(火)です ※詳細はP3をご参照ください



■「瀬戸内 広島レモン」の旬は、意外にも、秋冬!! 10月～12月は、珍しいグリーンレモンが登場

栽培・貯蔵・包装技術の進歩により、今では年間を通じて出荷される「瀬戸内 広島レモン」ですが、露地物の旬は、意外にも秋から冬にかけて。特に、10月から12月は、果皮が緑色で珍しい「グリーンレモン」が登場します。果皮が黄色いイエローレモンと比べ、さわやかな香りと酸味が特徴のグリーンレモン。

輸入レモンも果皮が緑色のうちに収穫しますが、船便で何週間もかけて運ばれてくるため日本に着く頃には必ず黄色に。

つまり、グリーンレモンは、安心安全な国産レモンの証なのです。



瀬戸内 広島レモン(露地栽培)の収穫時期
グリーンレモン:10月～12月頃 / イエローレモン:1月～3月頃

■ 皮を捨てるなんて、もったいない。レモンは皮にこそ栄養がたっぷり!!

防カビ剤を使っていないから、皮まで安心して食べられる「瀬戸内 広島レモン」

レモンの代名詞ビタミンCをはじめ、レモンポリフェノール、シトラールなどの栄養素は、果肉(果汁)よりもむしろ皮の方に多く含まれていると言われています。

収穫後、輸出にかかる日数に耐えるために、必ずポストハーベスト農薬と言う防カビ剤を使う必要がある輸入レモンと違い、防カビ剤を使用していない国産レモンは、皮まで安心して食べることが出来る優れたもの。

今年の冬からは、ぜひ、「瀬戸内 広島レモン」を皮ごと食べて、レモンのパワーを余すところなく取り入れたいものです。

① ビタミンC

皮は果汁の
5倍!

レモンの代名詞と言えばビタミンC。生のレモン100g中のビタミンCは約100mg。成人が1日に必要な摂取量に値します。さらに、レモンを皮ごと食べると、果汁だけのときの約5倍も摂取できると言われています。

シミ、そばかす予防/美肌効果/免疫力アップ/風邪予防
壊血病の予防/二日酔いの解消/がん予防 などに!

② クエン酸

クエン酸含有量は果物の中でもレモンはトップクラスでみかんの約6倍。そもそもレモンは別名クエン(枸橼)とも呼ばれ、「クエン酸」の名称は、そもそもこのレモンが由来となっているほど。

高血圧予防/疲労回復/老化防止/肥満解消 などに!

皮を捨てるなんて、もったいない!! レモンは皮にこそ、栄養がたっぷり!!

③ レモンポリフェノール

レモンポリフェノールは、レモン特有の黄色い色素でレモンの皮と果汁に存在。強力な抗酸化作用があり、脂質の酸化を防ぎます。そして、皮には果汁の約23倍のレモンポリフェノールが含有しています。

生活習慣病予防/肥満予防/がん予防/
高血圧予防/筋肉の老化予防 などに!

皮は果汁の
23倍

④ シトラール

柑橘系に含まれる香り成分で、レモンの皮に含まれるシトラールは果汁に含まれる量の約7,000倍! その香りには、リラックス効果があり、また、さらに殺菌効果や真菌感染の予防、発汗作用があると言われています。

集中力向上/リラックス効果/殺菌感染の予防/
水虫予防 などに!

皮は果汁の
7,000倍

■「瀬戸内 広島レモン」の歴史

広島県のレモン栽培は、豊田郡大長村(現広島県呉市豊町大長)が、明治31年に和歌山県からネーブルの苗木を購入した際、レモンの苗木3本が混入し、それを試植したのが始まりだと言われています。また、その品種は現在、広島県内で栽培されるレモンの大半を占めるリスボン系の品種であったと推測されています。

瀬戸内海の気候がレモンの栽培に適していることと、明治末期から大正初期にかけて価格が高騰したことなどもあり、大長を中心に急激に普及した広島県でのレモン栽培。さらにその後、瀬戸田地区でも急速に栽培が増え、昭和28年には県内での栽培面積が18ha(全国で25ha)となり、全国一のレモン生産県となりました。

ただしその後、昭和39年5月の「レモンの輸入自由化」、昭和51年、56年の大寒波など、国産レモンは、致命的とも言える打撃を受け、生産量は一時激減。昭和52年には輸入レモンの国内での流通が10万トンを超えることになりました。

しかし、その一方で、輸入レモンに使用されている防かび剤(OPP)の人体への影響が国内で問題化。消費者グループや生協を中心に安全な国産レモンを求める声が高まったことで、安全・新鮮をモットーにしたグリーンレモンを中心とした国産品の需要の見直しが行われました。

平成21年現在、広島県のレモンの栽培面積は192.8ha(全国471.6ha、シェア40.9%)、生産量は5,542.2t(全国9,438.3t、シェア58.7%)となっています。

<2012年度「瀬戸内 広島レモン」の出荷状況について>

- 【出荷時期】 2012年10月1日(月)～2日(火) :生産者から出荷場へ出荷開始
2012年10月9日(火)～ :東京市場へ(初出荷)
- 【出荷市場】 東京青果株式会社(東京都大田区東海3-2-1)
- 【出荷形態】 10～12月はグリーンレモン, 1月以降はイエローレモン
※「おいしい! 広島レモン」デザインを採用したダンボール箱で出荷
- 【販売エリア】 首都圏量販店等



【2012年度の生産量】※見込み

2012年(H24年)産 6,230t(前年度比194%)

2010年(H22年)1月の凍害の影響により、2010年(H22)及び、2011年(H23年)産は出荷量が大きく減少したが、今年度は樹勢も回復し、増産となる見込み



【報道関係専用お問合せ先】

瀬戸内 広島レモンPR事務局<株式会社アンティル内> 担当:飯山、塚越 TEL:03-5572-6061 FAX:03-5572-6065