



## NOTTV人気料理番組「恋するキッチン美男美食」で紹介 圧倒的な美味しさを誇る『一果採り雪化粧かぼちゃ』

11月5日(水)よりお試しセット期間限定販売開始

らでいっしゅぼーや株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:国枝俊成)が販売する、圧倒的な美味しさを誇る『一果採り雪化粧かぼちゃ』が、株式会社 mmbi(本社:東京都港区、代表取締役社長:真藤 務)が運営する、日本初のスマートフォン向け放送局「NOTTV」の料理番組『恋するキッチン 美男美食』(無料放送)で紹介されます。当社では、本放送と連動し、11月5日(水)より一果採り雪化粧かぼちゃを含むお試しセットの期間限定販売を開始します。『一果採り雪化粧かぼちゃ』は風土、品種、技術の3つの要素が切磋琢磨することで生まれた圧倒的なおいしさを誇る農産品の、らでいっしゅオリジナルの称号「チカラある野菜」のひとつです。



お試しセット申込画面

一果採りカボチャ栽培風景(上)  
貯蔵風景(下)

### ■ NOTTV料理番組で紹介。一果採り雪化粧カボチャお試しセットを期間限定販売

NOTTVの「恋するキッチン 美男美食」は、人気シェフ・野田雄紀氏が特色ある農産物や加工品の産地に訪れ、生産者のこだわりや理念、想いを聞きながら、それらの食材とフルーツを組合わせたレシピを紹介する番組です。現在放送中の本番組にて、11月3日(月)より11月9日(日)まで、当社の販売する『一果採り雪化粧かぼちゃ』が紹介されます。本放送に合わせ、11月5日(水)より『一果採り雪化粧かぼちゃ』を含むお試しセットを期間限定で販売します。

## ■ 圧倒的なおいしさを誇る「一果採り雪化粧かぼちゃ」

一果採り雪化粧かぼちゃは、「風土」、「品種」、「技術」の3つの要素が絶妙に組み合わせることで生まれた、圧倒的なおいしさと感動を呼び覚ますチカラを持つ、らでいっしゅオリジナルの農産品称号「チカラある野菜」のひとつです。

通常の栽培では、1株から2~3個の果実を収穫するところ、一果採り雪化粧かぼちゃは1株の栄養をすべて1個の果実に集約し、甘さの元になるデンプンを十分に蓄えます。さらに、温度管理を一定にしたハウスの中で40~50日熟成させることで、蓄えたデンプンがゆっくりと糖化します。この工程を行うことで、かぼちゃが熟成し、しっとりとした甘さが生み出されます。

## ■ セット概要

### 【1品目】『一果採り雪化粧かぼちゃ』

ホクホク×しっとりの黄金バランス。濃厚な甘さにうっとり。

### 【2品目】『はつかり醤油』

全生産量のわずか1%。添加物を使っていない天然醸造の醤油。

### 【3品目】『まるゆき信州味噌』

熟成期間、通常の4倍。8カ月かけて熟成させた天然醸造の味噌。

### さらに！《らでいっしゅぼーや》大人気の農産品5品をプラス！

人参 200g / まいたけ 100g / 愛媛のみかん 500g / 平飼いたまご6個

らでいっしゅぼーやの低温殺菌牛乳(1L) / オリジナル野菜ブイヨン※サンプル品でのお届け

□ 販売期間： 11月5日(水)8:00~11月26日(水)8:00

□ 販売価格： 1,780円(税込)

□ 関連URL： <http://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/trial/index.html>

## 【チカラある野菜】

らでいっしゅぼーやでは、風土(栽培環境)・品種・技術の3要素が絶妙に組み合わせることで生まれる、圧倒的なおいしさを誇る野菜を「チカラある野菜」シリーズとして、お客様に提案しています。

このような個性的な野菜を生産するためには、栽培環境にあった品種を選定し、生育状況に合わせた管理を行うことで、野菜本来の美味しさを最大限に引き出す生産者の高い技術が必須です。さらには、野菜栽培に関し、豊富な知見と熱意を持ち合わせた仕入・開発担当が、生産者と密にコミュニケーションを図り、協力しながら作り上げています。

一果採り雪化粧かぼちゃに代表されるらでいっしゅぼーやの「チカラある野菜」は、当社で単品購入できる全農産品年間約345品目の中から、選りすぐりのおいしさを誇る約20品目を選出しており、今後もお客様や生産者の声を活かしながら成長を続けてまいります。

■ NOTTV「恋するキッチン美男美食」番組サイト： <http://tv1.nottv.jp/info/koikitchen/>

## お問い合わせ先

らでいっしゅぼーや株式会社 経営企画部 広報担当 野田・益(えき)  
〒163-1416 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティビル 16階  
TEL:03-6731-4528 FAX:03-6731-4521  
連絡先:k-noda@radishbo-ya.co.jp