

今年は過去 20 年で最も甘い出来栄え！

遂に出荷最盛期を迎える、鳥取県産「二十世紀梨」

“蛇口”から梨ジュースが注げる夢のような体験も

「とっとり梨フェア」新橋アンテナショップで期間限定開催

今年も 9 月はとっとりの梨づくし！

鳥取県は、全国 1 位の生産量を誇る「二十世紀梨」の名産地です。8月22日（金）には、鳥取県湯梨浜町にて今年の露地栽培の二十世紀梨の出来栄えを確認する査定会が開かれました。今年の平均糖度は11.7度で、平成18年以降の県内査定会において最も高い糖度を記録し非常に甘く育ちました。自然の恵みと生産者の愛情と努力がいっぱいに注がれた鳥取県産の二十世紀梨は8月28日(木)より順次全国で販売されています。また、鳥取県は二十世紀梨だけでなく、濃厚な甘みとみずみずしい食感から人気が高まっている鳥取県オリジナル品種「新甘泉（しんかんせん）」などさまざまな品種を栽培する梨の名産地です。

鳥取県産梨の魅力を首都圏の皆様にも体験いただくべく、首都圏アンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」が梨一色になる「とっとり梨フェア」を開催し、皆様をおもてなしします。美味しい・楽しい様々な企画をご用意しておりますので、ぜひこの機会にお越しください。



「二十世紀梨」とは

二十世紀梨は、1888年千葉県松戸市で松戸覚之助（当時13歳）という少年によって偶然発見されました。当時梨といえば果皮が茶色の赤梨であったのに対し、「色は淡緑色で肉質がやわらかく、水分が多くて口の中に入ると自然にとけるような美味しい梨」と注目を集めました。その後「二十世紀になったら梨の王様になってほしい」と願って「二十世紀」と名づけられました。



今年の「二十世紀梨」は過去 20 年で最も甘い仕上がり！

8月22日（金）に鳥取県湯梨浜町にて行われた今年の露地栽培の二十世紀梨の出来栄を確認する査定会によると、今年の平均糖度は11.7度と、平成18年以降の県内査定会において最も高い糖度を記録し非常に甘い仕上がりで発表されました。

また、傷や変形がない果実の美しさを計る等級においても最高位の「赤秀」の割合が77.3%と、玉太り良く綺麗な梨が多く出荷される見込みです。天候に恵まれただけでなく、鳥取県内の生産者の努力により、今年も甘く・大きく・美しい二十世紀梨を楽しむことができます。

さらに、8月28日（木）の大阪中央卸売市場で行われた初セリでは、10kg（4L）50万円で取引され、鳥取県産の二十世紀梨では過去最高値を記録しました。

二十世紀梨の特長は、透きとおるような淡い黄緑色の肌と、なんといってもそのジューシーさにあります。口に含めば酸味と甘さのバランスがとれた爽やかな味わいの果汁がほとぼしり、シャキシャキとした食感も楽しむことができます。



鳥取二十世紀梨初販売セレモニーの様子

（大阪中央卸売市場）

とっとり・おかやま新橋館「とっとり梨フェア」概要

今回のフェアでは、1階での梨販売はもちろん、蛇口から梨ジュースが出てくる企画や、2階レストラン「ももてなし家」での期間限定メニューの登場など、アンテナショップ全体が梨一色に染まります。

TOPIC① 初登場！「蛇口から梨ジュース」

二十世紀梨のジュースが蛇口から出てくる夢のような体験を東京・新橋で！

■期間：9月9日（火）から9月23日（火・祝）

■価格：500円（税込）

■利用方法：

- 1) レジで梨ジュースを注文する。
- 2) 専用カップを受け取る。
- 3) 1階店頭にて設置してあるジューススタンドで梨ジュースを注ぐ。



※画像はイメージです

TOPIC② 梨関連商品の販売

皆様お待ちかね！二十世紀梨や新甘泉などの旬の梨の入荷が始まりました。梨ゼリーなどの加工品と併せて店頭にて販売しているほか、9月の第1～3土曜日には梨の試食も実施します。ご自宅用はもちろん、店頭で全国発送も承りますので贈答用にもぜひ買い求めください。



※写真はイメージです

このリリースに関するお問合せ

鳥取県 PR 事務局 担当：丹羽・島本・矢島

TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: tottori2024@vectorinc.co.jp

< 梨の試食 >

■日時：9月6日（土）・13日（土）・20日（土） 各日 11:00～／15:00～（なくなり次第終了）

■場所：とっとり・おかやま新橋館 1階店頭

TOPIC③ 梨を使ったスイーツを堪能！「とっとり梨スイーツフェア」

「ももてなし家」で鳥取県産梨の魅力がたっぷり味わえるスイーツをご提供！さらに9月13日（土）から期間限定でプレミアムな梨パフェも登場します。

■期間：9月4日（木）～9月26日（金）

■メニュー（一部）：

梨のパフェ（1,740円 税込）

フレッシュなカット梨の他、梨のはちみつ漬けや梨のコンポートなど梨を贅沢に楽しめるパフェ。そのほか大山の有機紅茶ゼリーやバニラアイスなど、いろいろな味のマリージュをお楽しみいただけます。



梨のタルト（850円 税込）

カスタード＆生クリームのタルトに焼き梨を乗せたタルト。シナモンが梨の魅力を引き立てます。バニラアイスと一緒にどうぞ。



プレミアムとっとり梨パフェ

鳥取県自慢の食材をたっぷり使用した、ここだけでしか食べられないプレミアムなパフェが9月13日（土）から登場予定！メニューの詳細は以下HPで後日公表します。

【HP】<https://www.pref.tottori.lg.jp/324619.htm>



そのほか、梨の清涼感を120%楽しめる爽やかな「梨のスムージー」や、梨の味をそのまま楽しみたい方におすすめな「そのまんま梨」も登場。期間限定のメニューをお見逃しなく！

■ランチョンマット・コースターも梨仕様！

梨フェアメニューをご注文いただいた方限定で、障がいと共に生きるアーティストが描いた絵を元に、梨と砂丘をテーマにデザインしたオリジナルランチョンマット・コースターをご提供します。



鳥取県内の障がいのある方々の作品をWEB上でご覧いただける、「鳥取県立バリアフリー美術館」

URL) <https://tottori-bfm.jp/>

※ランチョンマット・コースターに使用した作品は収蔵していません。

このリリースに関するお問合せ

鳥取県 PR 事務局 担当：丹羽・島本・矢島

TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: tottori2024@vectorinc.co.jp

TOPIC④ “梨の日”は特にお得！食べて集めて！梨カード

「ももてなし家」で梨フェアメニューをご注文いただいた方に「梨カード」をお渡しします。集めたカードの枚数によって素敵なプレゼントをご用意。ぜひ様々な梨メニューを召し上がってお得なカードを集めてみませんか？

■期間：9月4日(木)～9月26日(金)

★「梨の日」チャンス！

「7」と「4」が付く日は「梨の日」として、梨フェアメニューをご注文の方に「なしポン専用コイン」をお渡しします。「なしポン」は、鳥取・岡山のノベルティやももてなし家で使えるお食事券などが当たる抽選企画で、1等はなんと梨パフェ無料券！ぜひご参加ください！

※「なしポン専用コイン」をお渡しする場合、「梨カード」はお渡しできません。どちらをお渡しするかはお客様にお選びいただけます。

※「梨カード」を2枚集めた場合も「なしポン専用コイン」とお引換いたします。

▼梨カード交換特典 ※引換は9月26日（金）まで

枚数	特典内容
2枚	なしポン専用コイン
3枚	二十世紀梨ジュース
5枚	ももてなし家日替わりメニュー
6枚	梨パフェ

「とっとり・おかやま新橋館」概要

住所：東京都港区新橋一丁目11番7号 新橋センタープレイス

電話番号：1階ショップ 03-6280-6474

2階ビストロ・カフェ「ももてなし家」 03-6280-6475

営業時間：1階 10:00～21:00

2階 11:00～21:30 (L.O.21:00)

※営業時間は変更となる場合があります。最新情報は公式HPをご確認ください。

公式HP：<https://www.torioka.com/>



このリリースに関するお問合せ

鳥取県 PR 事務局 担当：丹羽・島本・矢島

TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: tottori2024@vectorinc.co.jp

参考) 鳥取の梨日本一

二十世紀梨の生産量は鳥取県が日本一！鳥取県では、園芸試験場が様々な品種を生み出しており、県をあげて梨の生産に取り組んでいます。

<大阪・関西万博でも！「ORA外食パビリオン」で「鳥取県産2種の梨パフェ」等を期間限定販売>

大阪・関西万博の「ORA外食パビリオン フードブース宴-UTAGE-」に食パラダイス鳥取県が期間限定出展。東京・京橋のフルーツパーラー「京橋千疋屋」がプロデュースし、二十世紀梨や新甘泉に加えて、県産カボスのシャーベットや「大山乳業」のバニラアイス、県産ショウガのジュレと、美味しさのグラデーションをお楽しみいただける「鳥取県産2種の梨パフェ」など、鳥取県ブランド食材を使った「万博オリジナルメニュー」で、世界中に向けて「食パラダイス鳥取県」の魅力を発信します！



【期間】9月1日（月）～9月7日（日）

【場所】大阪・関西万博 ORA外食パビリオン フードブース宴-UTAGE-

【HP】<https://www.expo2025utage.jp/food/tottori/>

<日本で唯一！梨をテーマにしたミュージアム「エースバック なしっこ館」（鳥取二十世紀梨記念館）>

展示だけでなく、体験コンテンツや梨の食べ比べなどを通して家族みんなで楽しめる「なしっこ館」。中国が発祥とされる梨のルーツや、世界各国70品種の梨の模型展示などがあり、梨の全てを学べます。自分の体が小さくなって梨園に迷い込んだような感覚になる「不思議ガーデン」など、可愛い展示もたくさんあります。また人気イベントである梨の収穫体験は、今年も9月中旬に実施予定です。



【HP】<https://1174.sanin.jp/>

【開館時間】9:00～17:00 ※入館受付16:40まで

【休館日】毎月第1・3・5月曜日（祝日または振替休日の場合は休日でない翌日）
12月29日～1月3日

このリリースに関するお問合せ

鳥取県 PR 事務局 担当：丹羽・島本・矢島

TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: tottori2024@vectorinc.co.jp