

「鳥取すいか」のシーズン到来！

とっとり・おかやま新橋館の“縁側”で 鳥取すいかを食べて涼もう！

6月20日（金）～ イートイン可能なクールシェアスポットが登場

レストランではスイカを贅沢に使った巨大フルーツポンチなど期間限定スイーツを提供中！

日本有数のスイカの産地である鳥取県。大玉で糖度も高く仕上がった今年の鳥取すいかは6月5日に首都圏での初競りを迎え、6月上旬から7月上旬に出荷のピークを迎える見込みです。どこを食べても甘いことが魅力の鳥取すいかを県外の皆様にもご賞味いただくため、東京・新橋にあるアンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」でも、カットスイカや玉売りの販売を行っています。

またアンテナショップ店頭では、6月20日（金）からカットスイカ等がイートインできる“縁側”を期間限定で設置します。真夏日を記録し始めているこのシーズンに、美味しいスイカで熱中症予防ができるクールシェアスポットとして、ぜひほっと一息つきにお越しください。

併せて2階ビストロ・カフェ「ももてなし家」では、鳥取すいかを贅沢に2/3以上使用したフルーツポンチなどを提供する「鳥取すいかフェア」を開催中です。今しか食べられないスイーツをぜひこの機会にお楽しみください。



「鳥取すいか」とは

大山山麓の豊かな土壌で育ち、大玉で甘みたっぷりの「鳥取すいか」は、全国トップクラスの生産量を誇り、全国各地の消費者に親しまれています。日照時間が長く、適度な降水量と水はけの良い土壌をもつ鳥取県は、甘味が強く美味しいスイカを育てやすい環境にあります。



スイカで熱中症対策！クールシェアスポットとして“縁側”が期間限定登場！

お出かけ中やお仕事終わりに、涼しい店舗で旬の鳥取すいかを味わいながらほっと一息ついていた
だくために、アンテナショップ1階にクールシェアスポットとして、期間限定で“縁側”を設置します。
縁側では、鳥取すいかの美味しさをそのまま感じていただける「カットスイカ」や見た目も可愛い
「すいかプリン」などの対象商品をイートインすることができます。
なお、設置するベンチは鳥取県産材を使用していますので、鳥取県の
豊かな森の恵みを感じていただけます。

スイカは水分たっぷりで、エネルギーとなる糖分や、カリウムなど
のミネラルも含まれていることから、暑さが厳しくなり始めるこの季
節の熱中症対策にぴったりです。鳥取県の旬の味覚を楽しみながら涼
めるスポットとして、ぜひお立ち寄りください。

【期間】6月20日（金）～7月4日（金）

【場所】「とっとり・おかやま新橋館」1階

【ご利用方法】

- ・アンテナショップ1階売り場にて対象スイカ商品をご購入いただいた方がご利用いただけます。
- ・スペースが限られておりますので、譲り合ってください。
- ・対象スイカ商品の詳細は下記HP又は店内POPをご確認ください。

<https://www.pref.tottori.lg.jp/item/1394356.htm#itemid1394356>



※画像はイメージです。

スイカスイーツが勢ぞろい！ビストロ・カフェ「ももてなし家」の「鳥取すいかフェア」

6月11日（水）から7月中旬にかけて「とっとり・おかやま新橋館」の2階ビストロ・カフェ「ももてなし家」で行われる「鳥取すいかフェア」では、鳥取すいかをふんだんに使用し、その味わいを堪能できる、スイカスイーツを期間限定で提供いたします。今年はなんと巨大フルーツポンチも登場！今が旬の限定スイーツを、是非この機会にお召し上がりください。

<メニュー>

▼ももてなし家史上最大級！スイカのフルーツポンチ（6,600円円税込み）

※前日迄要予約、1日1組限定

なんと、鳥取すいかを豪華に器にしちゃいました！

丸くりぬいたスイカのほか、鳥取県産ブルーベリーにいちご、パイナップル、バナナなど…その日の一番美味しいフルーツを使っています。みんな大好き♪懐かしのサイダーと一緒に、子供の頃を思い出しながらワイワイとお召し上がりください。



▼鳥取すいかパフェ（1,600円税込み）

抹茶白バラミルクプリン、黒蜜、きなこ、あずき、白玉、バニラアイス、星空舞ポン菓子、生クリーム…そしてカットスイカもあちこちにちりばめられています。今年も、ももてなし家特製絶品鳥取すいかパフェの完成です！



▼鳥取すいかタルト （900円税込み）

タルト生地の上には、スイカムース、生クリーム、カットスイカ。
なんと添えてあるのは塩なんです。お好みでどうぞ。
本メニューは29歳以下の鳥取県ゆかりの若者が集まるイベントで
実際に試食してもらい、イチオシの評価をいただいたメニューです♪



▼鳥取すいかのスムージー （700円税込み）

昨年200個以上売り上げた人気メニュー！
たっぷりの鳥取すいかに、白バラ牛乳とレモン汁でスムージーを作りました。
冷たくてさっぱり♪食後にもオススメの一品です。



▼そのまま鳥取すいか （900円税込み）

いわずもがなのカットスイカ。鳥取すいかそのものの美味しさを味わってください。



★「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/>



【鳥取すいか図鑑】

★とまり美人

販売期間：5月29日～2週間程度

鳥取すいかで最も早く収穫される鳥取県湯梨浜町泊地区の特産「とまり美人」。

農家6戸が計1.2ヘクタールでハウス栽培をしており、温暖な気候のため、ほかの産地に比べて1週間程度早く苗を植え付けます。甘さとシャリッとした食感のバランスが良いのが特長です。



★倉吉西瓜

販売期間：5月31日～7月中下旬

鳥取県の中央に位置する倉吉市で栽培されたスイカで、西日本有数の肥沃な畑地帯で育ちました。

大玉で歯ざわりの良いシャリ感があり、平均糖度12度以上の高糖度かつ内側と外側の糖度差が少ないのが特長で、皮際までおいしく味わうことができます。



★大栄西瓜

販売期間：6月2日～7月中下旬

「大栄西瓜」は、西日本有数のスイカの産地である鳥取県北栄（ほくえい）町（旧大栄町）を主産地として栽培。

100年を超える歴史があるスイカで、形状、品質にバラツキが少なく、果実中心部と皮ぎわの糖度差が少ない、安定した品質のスイカとして評価されています。



★琴浦がぶりこ

販売期間：6月3日～7月中旬まで

2005年に本格的に栽培され始めた「琴浦がぶりこ」は鳥取県琴浦町の地域ブランドスイカ。

黒い皮に真っ赤な中身で、種が少ないため非常に食べやすいスイカです。



★極実西瓜（ごくみすいか）

販売期間：6月下旬～7月中下旬、9月上旬～2週間程度（抑制）

鳥取県倉吉市特産の極実西瓜。スイカ本来の味と食感を極めるために、スイカの台木にスイカを接いで栽培しています。栽培には手間がかかりますが、倉吉の恵まれた土壌で極めたブランドスイカです。スイカを収穫した後のハウスで、接ぎ木をせず実生のまま栽培する「抑制極実西瓜」は栽培面積も少なく出荷期間も短いため、希少価値の高いスイカです。



▼スイカのお取り寄せはこちらから

全農とっとりアグリマーケット <https://www.jan-agri.com/>