

“糖度、シャリ感申し分ない” すいか査定会で高評価

## 史上最高糖度の鳥取県産「すいか」出荷開始

6月17日～「とっとり・おかやま新橋館」にて、すいかフェア開催決定！

鳥取県産すいかの販売や、限定すいかスイーツが登場！

日本有数のスイカの産地である鳥取県で、5月28日（火）に鳥取県北栄町の県園芸試験場で今年の県産スイカの出来栄を確認する査定会が開かれました。査定されたスイカは大栄、倉吉、琴浦、泊の4産地から持ち込まれ、今年では平成24年に鳥取すいかの査定会が始まって以来、史上最高糖度となる内側平均12.9度を記録。最高の出来栄となった鳥取県産スイカは5月30日より出荷を開始しており、6月上旬から下旬に出荷のピークを迎える見込みです。

また、4月25日（木）にリニューアルオープンした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」の2階ビストロカフェ「ももてなし家」では、6月17日（月）から「鳥取すいかフェア」を開催します。



### 【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。



### 「鳥取すいかの美味しい切り方」

YouTubeの「とっとり動画ちゃんねる」では、美味しいすいかの見分け方や、美味しい切り方を紹介しています。甘いところをみんなで分けあえる方法で、旬のすいかを美味しく食べましょう。

とっとり動画ちゃんねる：<https://youtu.be/HZukOgCJ7hY>

### 【鳥取すいかフェアについて】

6月17日（月）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、鳥取県産すいかをふんだんに使用し、その味わいを堪能できる、すいかスイーツを期間限定で提供いたします。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。



#### ▼鳥取すいかパフェ（1,700円税込み）

下からスイカの砂糖漬け、ココナッツヨーグルト、小豆、白豆、スイカカット、レモネードゼリー、アイス、生クリームがギッシリと詰まり、塩パン粉がふりかけられたスペシャルパフェ。甘さたっぷりの鳥取すいかと調和のとれた具材を贅沢に楽しむことができます。

#### ▼鳥取すいかゼリー（650円税込み）

レモンの爽やかさが後をひく、鳥取すいか果汁で作ったゼリー。つるんと喉ごしが良いので、お子様にも大人気なこと、間違いなしです。

#### ▼鳥取すいかスムージー（700円税込み）

たっぷりの鳥取すいかに、コクの深さが特徴の鳥取県産白バラ牛乳とレモン汁を混ぜたスムージー。冷たくさっぱりした味わいで、夏バテで食欲不振な時に摂っておきたい栄養たっぷりのドリンクです。

#### ▼そのまま鳥取すいか（900円税込み）

いわずもがなのカットすいか。鳥取すいかそのものの美味しさを味わうことができます。

### 【スイカのお持ち帰りもできる！】

「とっとり・おかやま新橋館」では、1階のショップでも、鳥取自慢のブランドすいかが店頭で並んでいます。スイカ1玉購入で箱代・送料無料（先着順）、1/4カット以上購入のレシート提示で、ももてなし家のすいかパフェ半額サービス（先着順）など、様々な特典もご用意しております。

#### ★「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/>



## 【鳥取すいか図鑑】

### ★とまり美人

販売期間：5月30日～2週間程度

県産スイカで最も早く収穫される湯梨浜町泊地区の特産「とまり美人」。

農家7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：6月1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3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4日～7月中旬まで

2005年に本格的に栽培された「琴浦がぶりこ」は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）

倉吉特産の極実西瓜。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/>