



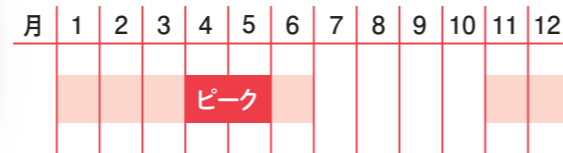
芳醇な香りと

ジューシーな食感が人気の

新潟を代表するブランドいちご

収穫時期

(主要作型のイメージ)



※天候により収穫時期が変動することがあります。

おいしさの秘密

越後姫は雪国の気象条件の下、養分を蓄えながら、およそ二ヶ月かけてじっくり熟します。じっくり熟したいちごは、短期間で熟したいちごに比べて大粒で酸味が少ないのが特徴です。越後姫は、冬が長い新潟県の気候を生かし、一粒一粒大切に育てることができるため甘味の強い果実に仕上げることができるのです。

越後姫の特長

大粒で
甘い

より大粒で、
より甘い果実を目指したいちごです

ジューシー

果汁味あふれる、
なめらかな果肉食感

芳醇な
香り

華やかでうっとりとするような
濃厚な香り

おいしい越後姫の選び方

1
果実の色つや
が良い

2
へたの緑が
濃い

3
形が
ふっくらと
太っている

保存方法

水気が付いている場合は拭き取り、果実が乾燥しないように食品用ポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室で保存します。食べる直前にへたを付けたまま洗うことがポイントです。

