



うまいに、まっすぐ。
新潟県

新潟県推進ブランド品目 ル レクチエ

ル レクチエは新潟県が自信をもって
おすすめするブランド品目のひとつ。
歴史やこだわり、県民の愛着が詰まっており、
生産者が誇りをもって育てている
新潟のフラッグシップとなる品目です。



幻の 西洋なし

栽培が難しく、11月下旬～12月下旬ま
での短期間しか出回らないため“幻の西
洋なし”であり、西洋なしの最上位品種
として位置づけられています。
その美しいフォルム、滑らかな食感、上
品な芳香から「西洋なしの貴婦人」と讃え
られています。

肥沃な 大地の恵み

全国のル レクチエの約8割が新潟県内で
栽培されており、新潟市南区、加茂市、三
条市、佐渡市などでの栽培がさかんです。
佐渡市以外は、信濃川や阿賀野川の流域
にあたり、大河が育んだ肥沃な大地の恵
みを受けるため、美味しいル レクチエが
生産されます。

生産者の情熱が ル レクチエの歴史

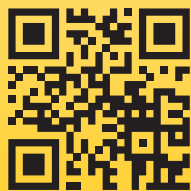
フランス生まれのル レクチエが新潟に上
陸して約100年。その歴史は生産者の情
熱の歴史でもあります。
栽培が難しいル レクチエに生産者がひた
むきに向き合い、諦めることなく育てて
きたことにより高品質な国産西洋なしと
して奇跡的に復活しました。

果実の
宝石

芳醇な
香り

とろける
甘さ

ル
レクチエ
——
解禁



うまいに、まっすぐ。新潟県公式サイト
niigata-brand.jp

果実の宝石

生産量が限られ、
収穫後も手を抜かず、
丁寧に時間をかけて追熟される
希少で貴重な果実。

糖度が高く、
なめらかな食感が特徴です。
口に含むと甘さがより引き立ち、
とろけるような味わいを
楽しむことができます。

とろける甘さ

芳醇な香り

追熟によって香りが高まり、
食べごろになると
甘く豊かな香りを放ちます。
この香りが広がるのが、
食べごろのサインです。

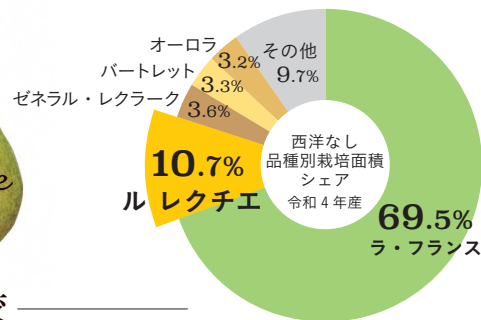
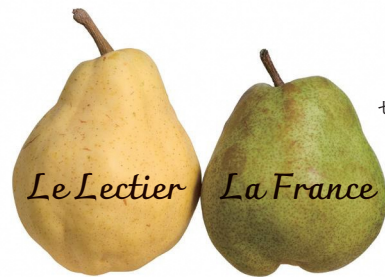
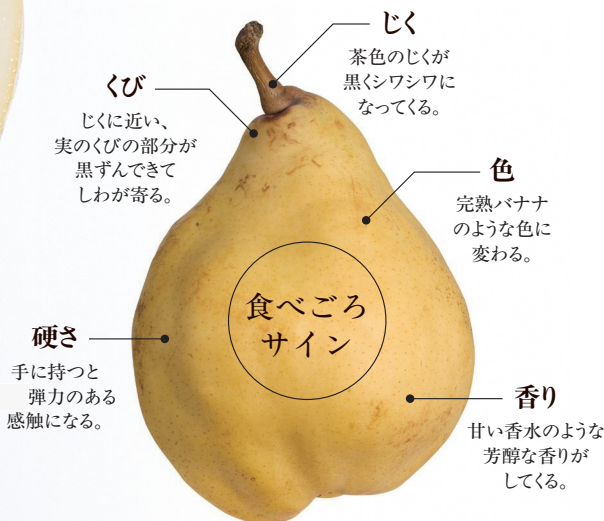
保存の仕方

- 個々の包装袋は召し上がるまでかけたままです。
- 冷蔵庫では保存しないで下さい。
 - ・ 水分が蒸散してしまうので、冷蔵庫の保存はお薦めできません。
 - ・ すぐに食べるものは温かい部屋に。
 - あとで食べるものは涼しい玄関などに (10 度以下を目安)。

美味しい食べ方

- 皮をむいてりんごのようにカットして
食べるのがおすすめです。果汁が滴るので、
丸ごと皮をむくより、先にじくを
切り落とし、6~8 等分に切ったほうが、
芯や皮を切りとりやすいでしょう。
- フランス生まれの果実なので、
生ハムやチーズとの相性もバツグン。
- シャンパンを使ったフルーツカクテルの
素材としても人気があります。

Café comme ça
新潟県産「ル レクチエ」のケーキ



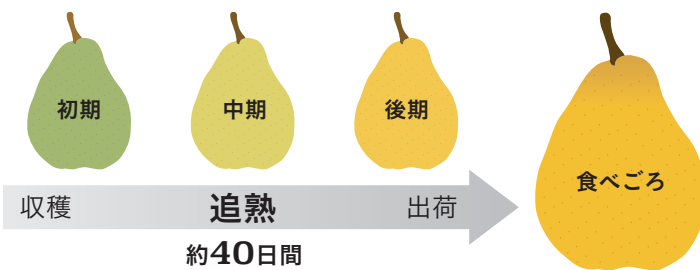
ラ・フランスとの比較

品種	ル・レクチエ	ラ・フランス
主要産地※	新潟県(栽培総面積の約8割)	山形県(栽培総面積の約9割)
栽培面積※	119ha	771ha
味覚	酸味はほとんどなく、甘みが非常に強い 平均糖度: 15.9度※2	酸味と甘みの両方を併せ持つ 平均糖度: 13.8度※2
食感	とろける食感	日本なしよりも柔らかな食感
香り	芳醇で、上品な香水のような香りを放つ	それほど強い香りはしない
追熟の期間	約40日間	約2~3週間
時期	お歳暮シーズンにあたる 12月が最盛期	生産地によって異なるが 11月が最盛期

※1 令和4年産特産果樹生産動態等調査(農林水産省)
※2 平均糖度は、新潟県園芸試験場での調査データより(H7~H11年)

追熟と食べごろ

収穫したばかりのルレクチエは鮮やかな緑色。
その後、一定の温度で寝かせることで糖度を高め、果肉も滑らかに。
これが「追熟」と呼ばれる大切な機関であり、約40日かけて優しく芳醇な
香りになり、色合いもきれいなブライトイエローへと変化します。
産地からは9割ほど追熟した段階で出荷されます。



ル
レク
チエ

解禁

新潟が誇る冬の最高級果実
ル・レクチエ

新潟で育ったル・レクチエは、
市場での品質を均一にするため、
出荷解禁日が決められています。

この解禁日から市場に出荷されるのは
ほんのわずかな期間のみ。

短い旬の季節が生む、
特別なひととき。
贅沢な甘みを味わう時間は、
まさに奇跡の瞬間です。