

鳥取県「二十世紀梨」導入120周年記念！

20世紀にタイムスリップ?! 「レトロ純喫茶ももてなし」

鳥取県・岡山県共同アンテナショップに期間限定 OPEN

二十世紀を彷彿とさせるレトロな空間で「二十世紀梨」を使用した喫茶メニューを。

「鳥取二十世紀梨フェア」が9月1日よりスタート

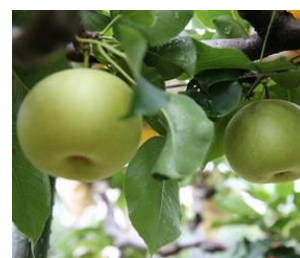
鳥取県は、全国1位の生産量を誇る「二十世紀梨」の名産地です。8月20日（火）には、鳥取県湯梨浜町にて今年の露地栽培の二十世紀梨の出来栄を確認する査定会が開かれました。今年は梨の生育に好条件な天候も影響し、平均以上の高い糖度とともに、丸々と大玉傾向の出来栄です。自然の恵みと生産者の愛情と努力がいっぱい注がれた鳥取県産の二十世紀梨は8月26日（月）より出荷を開始しております。

また、「二十世紀梨」は1904年に鳥取県に導入されてから、今年で120周年を迎えました。アニバーサリーイヤーを一層盛り上げるべく、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」にて、「鳥取二十世紀梨フェア」を開催します。「ももてなし家」店内が、「二十世紀梨」の名称にかけ、まるで20世紀にタイムスリップしたようなレトロな空間「純喫茶ももてなし」に変貌します。120年間「二十世紀梨」と向き合ってきた鳥取県が新しい二十世紀梨の美味しさを伝えるべく、様々な純喫茶風メニューを通してその魅力をお届けします。



■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れ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。



■今年はより甘く、大きい！

8月20日（火）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、今年はその開花後の気候も気温が高く、また梅雨時期に雨がまとまって降ったことから生育の好条件が揃い、平均以上の糖度且つ、大玉傾向の仕上がりと発表されました。

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」の割合が過去最高を記録しています。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、今年はいちど甘く・大きく・美しい二十世紀梨を楽しむことができます。

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ばしり、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)

■東京新橋のアンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」でも鳥取の梨を販売！

二十世紀梨や新甘泉をはじめとした鳥取の旬の梨を販売していますので是非お買い求めください。
※店頭在庫は入荷状況によります。予めご了承ください。

梨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/>

【「鳥取二十世紀梨フェア」について】

9月1日（日）から9月23日（月・祝）の期間「とっとり・おかやま新橋館」の2階ビストロカフェ「もてなし家」で「鳥取二十世紀梨フェア」を開催します。今回のフェアでは、二十世紀梨の名にかけて、20世紀の喫茶店に変容を遂げた「レトロ純喫茶もてなし」で、梨を使用した喫茶メニューをお楽しみいただけます。店内にはテーブルクロスや装飾をアレンジし、レトロ喫茶店をイメージしたスペシャルシートが登場。どこか懐かしい雰囲気の中で、懐かしいけど新しい、梨を贅沢に使用したオリジナルメニューをお召し上がりください。

※仕入れ状況により、二十世紀梨以外の鳥取県産梨を使用する場合がございます。

▼梨のパフェ（1,740円税込）

カット梨が贅沢に乗ったパフェ。中には梨のゼリーやコンポートと様々な食感で梨を味わっていただくことができます。そのほか昔ながらの固めの生クリームやライスクリスピー、コーヒーゼリーなどレトロ感もありつつ、食べ進めるごとに味のリアージュを体感いただけます。



▼梨のナポリタン（1,300円税込）

喫茶店のレギュラーメンバー「ナポリタン」にも梨がかくれんぼ。意外な組み合わせですが、爽やかな梨の味がケチャップソースと馴染む新感覚ナポリタンの誕生です。梨のシャリシャリ食感もいいアクセントに。



▼梨のフレンチトースト（980円税込）

厚切りのバゲットに卵液がしっかりと染みたトロトロのフレンチトーストに、甘い梨のコンポートと梨の皮ごと使ったソースを添えました。お好みで生クリームも合わせながらお召し上がりください。



このリリースに関するお問合せ

鳥取県 PR 事務局 担当：國廣・染谷・矢島

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

▼そのまんま梨 (700円税込)

梨の味をそのまま楽しみたい方はこちら！



▼梨のクリームソーダ (700円税込)

昔懐かしクリームソーダと鳥取県産の美味しい梨のコラボレーション！氷の代わりにシャリシャリの冷凍梨がたっぷり入っています。最後まで梨の美味しさを楽しめる贅沢なクリームソーダです。



▼梨のスムージー (700円税込)

梨の清涼感を“120”%楽しめるスムージー。爽やかな甘さで残暑におすすめの一杯です。



★「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。また、日本で唯一の梨をテーマにしたミュージアム「エースパック なしっこ館」（鳥取二十世紀梨記念館）では、梨について学ぶことができ、子どもから大人まで広く親しまれています。

「エースパック 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、可愛らしい展示もたくさんあります。また梨の作業体験学習も実施しており、9月中旬の梨の収穫体験は人気プログラムとなっています。



【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：國廣・染谷・矢島

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