

第8回

# 新潟フェア

うまさぎっしり新潟

西洋なしの貴婦人ル レクチエ

新興梨

日本酒

新潟米

塩引き鮭



## 新潟県産 ル レクチエの特徴

豊かな甘みと芳香、なめらかな舌触りはル レクチエならでは。  
滴るような果汁や、とろけるような食感の秘密は「追熟」と呼ばれる作業によるものです。

温度管理や風通しなど気を遣う点が多く、それらは長い年月で培われた生産者たちの技術の結晶といえます。

そんな生産の難しさから、ル レクチエは「幻の洋梨」と呼ばれています。

旬は11月下旬から12月中旬頃。食べ頃の一手手前で出荷されるので、購入後早めに食べるのがおすすめです。