

旬のわくわく、見つけに行こう

ぶらす

さゆっと中越

PICK
UP!

2P ル レクチエ販売解禁までの流れ / 食べ頃の見極め方

3P JA えちご中越の新米、プロが試食しました / 親子でつくろ！シャカシャカおにぎり

直売所

で使える

100円券!

めくって在り

特集

豊かな甘みと芳香、なめらかな舌触り

冬の贈りもの「ル レクチエ」

11.22

販売解禁

「ただいまーと」で販売中! /
オリジナルクラフトサイダー
「とろしゅわっと ル レクチエ」(¥280)

ひとくちで洋なしの概念を覆すと言われ、多くのファンが解禁日を心待ちにしている「ル レクチエ」。2023年産の解禁に合わせ、生産者の吉竹和巳さんにお話を伺いました。

今年は例年以上の甘さ...

生産者
吉竹和巳さん
JAえちご中越
「天果糖逸出荷販売協議会」
西洋なし部会長



2023年産ル レクチエ 甘さは例年以上!

「今年のル レクチエは例年以上の甘さ」と話すのは、三条市大島地区で約40aを栽培する吉竹和巳さん。管内では三条市大島地区と加茂市が県内有数の生産地となっています。

父の代から30年以上ル レクチエを栽培する吉竹さんですが、今夏のような異常高温は初めてでした。「過去に例のない高温に加え少雨。その影響はやはり感じます。収穫時は例年に比べやや小ぶりで硬めでした。でも、追熟でしっかり柔らかくなります。甘さにも期待してほしい」と話しました。

順調に追熟中!

追熟とは、ル レクチエのデンプン質が糖分に変わる熟成工程のこと。10月中下旬に収穫した青い果実は、適切な温度や湿度で約40日間貯蔵すると、完熟に向けて徐々に黄色くなります。貯蔵温度や日数は、長年培ってきた技術で状態に応じて調整。11月下旬～クリスマス頃までと、約1ヶ月限定のフレッシュなル レクチエをご堪能ください。

「天果糖逸出荷販売協議会」とは 三条・加茂・田上地区の果樹生産者で構成する、県内トップクラスの出荷部会。出荷基準の統一と販売の一本化で一大ブランドに成長。会員数は約310人。

特集

豊かな甘みと芳香、なめらかな舌触り 冬の贈りもの「ル レクチエ」



収穫してもすぐには食べられないル レクチエ。適正な温度、湿度に管理して
貯蔵する「追熟」作業を経て、店頭に並びます。収穫から出荷までの流れを見てみましょう！

販売解禁までの流れ

START!

11月下旬～クリスマス頃

③| 出荷作業

Point!

- ・食べ頃の一手手前で出荷します
- ・包装する専用袋は、見えない空気穴が開いていて通気性を保ちます
- ・JA集出荷場では、化粧箱をひと箱ひと箱あけて傷みがないかチェック



香りも
お届け!

GOAL
お店へ

2023.11.22販売解禁

まだ食べられません



10月20日頃

①| 収穫作業

Point!

- ・袋ごと収穫。袋は病気や害虫被害を防ぎ、日焼けから守ります
- ・収穫作業は3日ほど。朝から夕方まで集中して、丁寧にもぎとります

追熟により
糖度が高まり、
果肉もなめらかに!

収穫～11月下旬頃

②| 貯蔵(追熟)作業

Point!

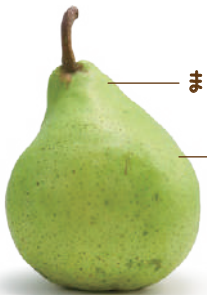
- ・追熟期間はなんと約40日
- ・貯蔵温度や湿度は、その年によって微調整。今年は収穫時に硬めだったので、15～18度で乾燥しない程度の湿度で貯蔵
- ・デンプン質が糖分に変化して甘くなります



見 極めてもっとおいしく!

ル レクチエの食べ頃

食べ頃



まだ青い

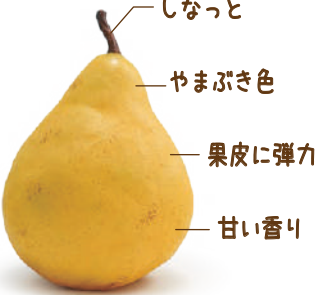
硬い



ブライトイエロー

少し硬い

香り弱い

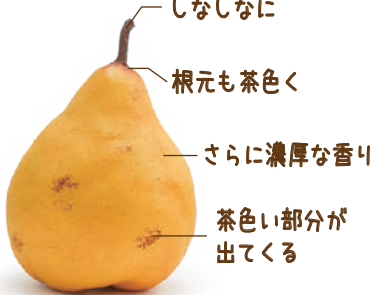


しなっと

やまぶき色

果皮に弾力

甘い香り



しなしなに

根元も茶色く

さらに濃厚な香り

茶色い部分が出てくる

収穫時

30～40日

出荷時

約1週間

適期

数日

早く食べて!

-Instagramでレシピ紹介-

冷凍パイシートで
ル レクチエのジャムパイ



JAえちご中越公式Instagramは、
中越愛満載で発信中♡

作り方を動画で
紹介しています



JAETCHIBOCHUETSUOFFICIAL

JAの直売所で

ル レクチエ解禁です!フェア♥開催中!

11/30 まで!

使ってトクする!
直売所スペシャルクーポン!

キリトリ(切り取ったクーポンのみ有効)

- ☑ なじら～て東店
- ☑ なじら～て関原店 で使える

1,000円以上のお買物で

¥100 off

有効期限:令和5年12月17日◎

- ★1会計で1枚のみ有効
- ★他のクーポンとの併用不可
- ★お会計前に事前提示、お会計後の利用不可

- ☑ ただいまーと
- ☑ こしじ青空市 で使える

1,000円以上のお買物で

¥100 off

有効期限:令和5年12月17日◎

- ★1会計で1枚のみ有効
- ★他のクーポンとの併用不可
- ★お会計前に事前提示、お会計後の利用不可

Let's Go!

ただいまーと



住 三条市福島新田 丁 634-1

☎ 0256-46-8313

営 9:30～18:00

休 第1・3火曜日
1月1日～4日

なじら～て東店

住 長岡市美沢 3丁目 603番地

☎ 0258-31-4884

営 9:30～17:00(11月～4月)

休 第2・4火曜日(12月26日は臨時営業)
12月31日～1月4日

なじら～て関原店

住 長岡市関原町 1丁目字中原 2980-1

☎ 0258-47-2003

営 9:30～17:00(11月～4月)

休 第2・4火曜日
12月31日～1月4日

こしじ青空市

住 長岡市浦 638-1

☎ 0258-92-2653

営 9:30～17:00(4月～12月)

休 水曜日
年末年始

愛菜館

住 柏崎市田中 2-14

☎ 0257-28-6711

営 9:00～18:00(4月～12月)
土日祝 9:00～17:00(4月～12月)

休 第3水曜日
12月31日～1月3日

JA えちご中越の新米

プロが試食しました

味はどう？

今夏の異常な高温と少雨で、JA管内のコシヒカリ1等級比率は、わずか1%に…。見た目が大きく影響する等級の低下は、味にも影響するのでしょうか？



試食したプロ

(株)つばめ
つばめ KITCHEN アトレ品川店
松田 幸二 店長

Profile

入社以来約 15 年調理畑を歩み、うち 10 年ほどは店舗の料理長として厨房をけん引。現在は店舗責任者を務める。

(株)つばめ

都内中心に、洋食レストラン「つばめグリル」など 26 店舗を展開。素材の味を活かし添加物や化学調味料を使用せず全て手作りしていることが、1930 年の創業以来のこだわり。

例年通りのおいしさです！

釜を開けた時の香り、粒立ち、食べる前からおいしいお米そのものでした。甘みがしっかりあって、例年通りおいしいです！粒が小さめとのことでしたが、言われなければ分からないですね。

当店では「ハンブルグステーキ（ハンバーグ）」を中心とした洋食を提供しています。その中で、味付けせずに出すのはお米だけ。三条市下田産のお米を 20 年以上使っているのは、シンプルにおいしいからです。スタッフも、みんなお米が大好きですよ（笑）。

稲刈り体験も

同社では、使用するお米の産地である三条市下田のほ場で、社員研修として JA や生産者と交流し、田植え・稲刈り体験を行っています。9 月 21 日に行われた稲刈り体験後の試食では、お昼ご飯前にも関わらず 8 合のお米を約 20 人でほぼ完食！

言葉が出ないくらいおいしい！



例年とそんな色なし

当ホテルのお米は全て長岡産で、JA の「ひかり一番地」を長年使用しています。今年は 9 月 17 日の朝食から新米の提供を始めました。お客さまにも大変好評です。

今回試食した新米も、甘みが十分に感じられ、粘りもツヤもしっかりありました。炊き立てやお茶碗によそった時の粒立ち、そしてこの瑞々しい香りがまさに新米ですね。

ご家庭で新米を炊かれる際は、浸水の一工夫をおすすめします。研いだ後、通常より少な目に水を入れ、冷蔵庫で 3～4 時間浸水させてから炊いてみてください。違いを感じていただければと思います。

ホテルで炊き立てコシヒカリ

また同ホテルではこの秋、新米のおいさをより堪能してもらうため「目の前で炊き上がる新米コシヒカリ」を含む宿泊プランを用意しています。新米コシヒカリを五感でご堪能ください。

目の前で炊き上げる新米コシヒカリとどくろ一本焼き堪能プラン



<宿泊者限定>

【実施期間】12/17(日)まで(宿泊の3日前までに要予約)
スタンダードツイン利用で、2名36,000円(夕食・税・サ込)

ご予約・お問い合わせ 0258-37-1212
(ホテルニューオータニ長岡 宿泊係)



日本料理「胡蝶」

営業 11:30~14:00/17:00~21:00(L.O.20:30)
休 水曜日

やわらかな光とさわやかな水音が、粋を演出。滝の流れる庭園を眺めながら、折々の旬の味覚を楽しめる。

親子でつくろ！キッズも作れる シャカシャカおにぎり

シャカシャカおにぎりとは

紙コップを振るだけでできる、簡単まんまるおにぎり！

材料（1人分）

- ごはん……紙コップの半分くらい
- 紙コップ……………1個
- ラップ
- 輪ゴム……………1本



① 紙コップの半分くらいまでご飯を入れ、紙コップにラップをかけ、輪ゴムでとめる



② 紙コップを上下にシャカシャカ振る



③ まんまるおにぎりの完成♪

オリジナルアレンジも

楽しんでね！



◀ シャカシャカおにぎりの作り方は YouTube から



注目！ JA の食農教育♪

こどもたちと農業の未来のために、JA では食育に農業をプラスした「食農教育」に力を入れています。10 月に行われた活動を、ちょこっとご紹介します♪

お問い合わせ：JA えちご中越 組織福祉課 TEL：0258-35-1304

長岡市越路地区 子育て支援イベント「あぐりんこ」

管内のファミリー向けに月 1 回開催する子育て支援イベント。お米や地場産野菜を使った料理講習が中心で、未就園児連れも OK！12 月は「飾り巻き寿司作り」を開催。

参加者随時募集中！

10月には収穫体験&JA倉庫探検&ごはんの食べ比べ



収穫体験や
お米の検査員体験
フル卒業式



動画でも紹介中！

10月には「ふくさ寿司&笹寿司作り」

子育て支援イベント「あぐりんこ」



一緒に作るのも楽しいね
上手～！

なんかん地区

小学生対象「なんかん育ちの元気スクール」

三条市、加茂市、見附市、長岡市中之島、田上町の小学生と保護者を対象にした、4 回セットの体験講座です。管理栄養士の資格を持った JA 職員が講師となり、「食」や「農」がテーマの様々な企画で好評！

※今年の講座は終了しました。来年の開催は小学校のおたよりなどでご案内予定です



長岡産こがねもちの「こがねの香」



柏崎産こがねもちの「きねつきもち」

年末年始に、JAえちご中越の おいしいおもち！

JAのおもちは地元えちご中越のもち米を100%使用。
昔ながらの杵つき製法による強いコシと粘りで、つきた
てのようななめらかな食感がたまらない！お正月にピッ
タリのおもちです。

味よし！コシよし！
粘りよし！

／ 個包装のシングルパック ／

／ 「草もち」や「豆もち」も人気 ／



こがねの香 (360g/8切)

販売先：なじら〜て関原店・東店
ただいまーと
定価：530円
シングルパック…640円

価格は全て税込です ※シングルパックはなじら〜てのみ

きねつきもち (400g/8切)

販売先：愛菜館 ただいまーと
定価：白もち…460円
草もち、豆もち…480円



JAバンクでつみたてNISA NISA口座開設キャンペーン中！

資産形成・運用手段として話題の「つみたてNISA」。2023年12月31日（日）
までのお申し込み限定のキャンペーンを開催中です！詳細は下記をご覧ください。

申込概要

／ プレゼント！ ／



期間 2023年12月31日まで

条件 ①JAバンクで「つみたてNISA」口座開設
②毎月1万円以上のご購入

条件を両方達成すると、左の賞品をプレゼント！

申込方法 JAバンク店頭、または右記QR
コードから申込書をダウンロード
してお申し込みください。



「つみたてNISA」とは

投資の未経験者・初心者をサポートするために導入された非課税制度
で、少額から資産運用できます。非課税期間は最長20年間！非課税投資
枠は年間40万円！詳細はお気軽に近くのJA窓口へ。



JAの特産品が **ドーン!** と当たる Instagramキャンペーン企画中!

公式Instagramでは旬の情報や、子育てイベント情報、中越の美しい
景色などを発信中！JAの特産品が当たるプレゼントキャンペーンを企画
中です。フォローしてお待ちください♪



旬の情報や

イベントの
お知らせ



話題の商品も
要チェック!



フォローは
QRコードから▶



アンケートに答えてプレゼントを当てよう！

JAえちご中越に関するWebアンケートに答えていただいた方の中から抽選で、

25名様にプレゼント!

キャンペーン
実施期間

12/8(金) 17:00 まで

応募方法

スマートフォンまたはパソコンからアンケートにご回答ください。

<https://forms.gle/QfxEaCrFVnw5YUBz8>

※いただいた個人情報は賞品発送の目的のみに使用いたします。

アンケート
応募フォーム



プレゼント

- PRESENTS -

10
名様

A賞
ルレクチエ 2kg (5〜7玉)



15
名様

B賞
図書カード 500円分



※1 当選の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます ※2 商品画像はイメージです