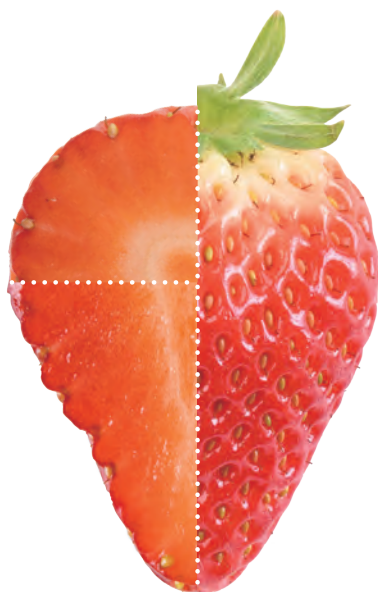


にこにこベリーが

お菓子に最適な

3つの理由



にこにこベリー
**NIKONIKO
BERRY**

にこにこベリーは お菓子に 最適ないちごです。



宮城県生まれの「にこにこベリー」は、デビューから7年が経過しました。生産者の努力で、味や品質も安定し、生産量が増え、自信を持って紹介できる品種に成長しました。

「にこにこベリー」の魅力を知っていただき、皆様の作品に特別な彩りが添えられることを願っています。

にこにこベリーが、お菓子に最適な3つの理由

#01 鮮やかな色と整った形

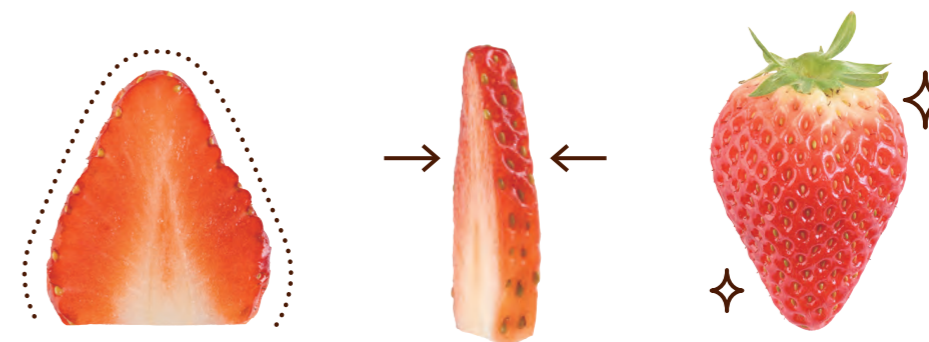
鮮やかな赤色と整った円錐形がどんなお菓子にも映えます。

#02 崩れにくく美しい断面

しっかりとした果肉と果皮は扱いやすく、熟しても崩れにくい。

#03 バランスの取れた味わい

爽やかな甘さと程よい酸味を持ち、濃厚なクリームとの相性が抜群です。摘みたての豊潤な香りが季節の魅力をお届けします。



このいちごでああなたの作品に特別な彩りを加えてください。

にこにこベリーの特性を詳しく

#01

製菓向きの形・大きさ・色

まるで絵に描いたような円錐形で、どんなお菓子にも映える魅力があります。形と大きさが均一でケーキに最適な M～L サイズが多く収穫されるので、デコレーションに最適です。切り口の鮮やかな赤とクリームとのコントラストが美しい断面を演出します。



#02

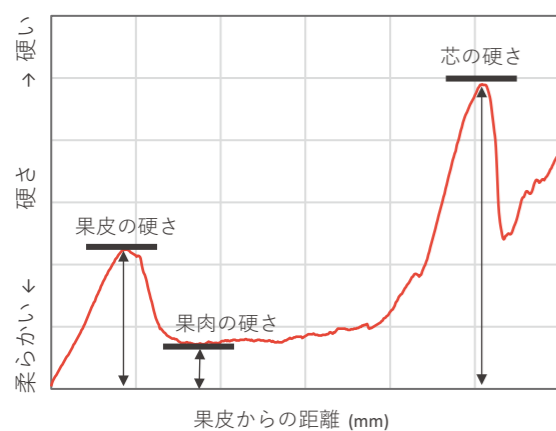
しっかりとした果肉

果皮がしっかりしているため、完熟でも指紋が付きにくい特徴があります。果肉もしっかりしているため薄く切りやすく、スライスや飾切りでデコレーションに華を添えます。

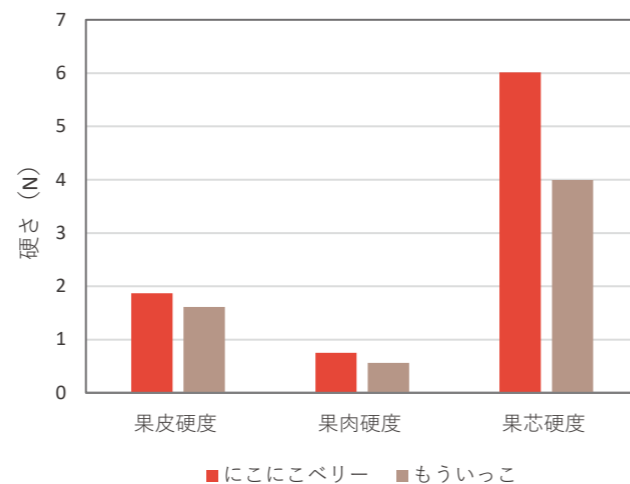


● 薄切りや飾りに適した硬度を持つ

各部位の硬度



硬度の比較



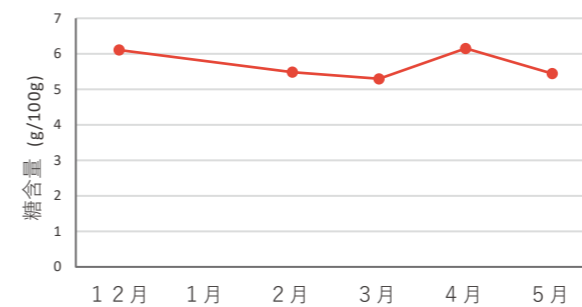
#03

爽やかな甘さと程よい酸味

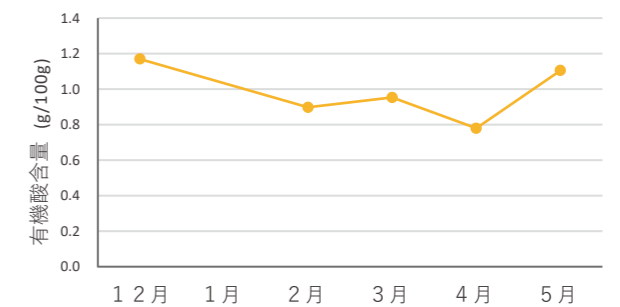
いちごは季節によって甘味や酸味が変動し、特に3月や5月は味がぼやけがちです。「にこにこベリー」は程よい酸味を持ち、主成分のクエン酸が爽やかなバランスを生み出します。甘すぎず、どんなデザートにも引き立て役となります。



にこにこベリーの糖含量



にこにこベリーの有機酸含量



※10名の生産者の平均値



STORY

平成 20 年に品種登録された宮城県育成品種「もういっこ」に、いちごの定番「とちおとめ」を掛け合わせ、「にこにこベリー」が誕生しました。12年の開発期間を経て、3万粒の中から選ばれた奇跡の一粒です。

「にこにこベリー」という名前は、先行した宮城県育成品種「もういっこ」に続く「にこ」という意味と、食べる人や生産農家が「にこにこ」笑顔になれるようにという思いが込められています。



菓子店の声

「他にはないデザインを
可能にするいちご。」

キルフェボン

開発担当 金野 咲さん

味、形、色、すべてのバランスの良さが魅力です。輸送性にも優れていて、日持ちが良く扱いやすいいちごです。果実の中まで赤く、果皮がしっかりしているので、他の商品にはないデザインのケーキを仕立てることができました。古くから仙台で愛されている「ずんだ」といちごを合わせたタルトや、シンプルにカスタードと組み合わせたタルトは地元のお客様はもちろん県外からのお客様にも好評です。



「カットしやすく
暑い時期もロスが少ない。」

Sweets Suite FUKUDA

オーナー/パティシエ 福田 裕樹さん

燦燦園から入荷した「にこにこベリー」は、傷みやつぶれが一粒もなく、使いやすいいちごでした。暑い時期でも廃棄ロスはほぼなし。最大の良さは、カットしやすいく所。スライスや飾切りするにも扱いやすく、カットした断面の赤さも特徴の一つです。果肉がしっかりしていて、果汁がぎゅっと詰まっている印象です。硬めのいちごが好きな人はご利用してみてください！



生産者の声

「愛情をかけた分
応えてくれるいい子。」

JA みやぎ亙理いちご部会

副部会長 中山一哉さん 美知子さん

育てやすく、素直に育ついい子です。粒ぞろいが良く、ケーキのデコレーションに最適な大きさの果実がたくさん収穫されます。食べた時のいちごらしい香りと爽やかな酸味が特徴です。甘すぎず、酸っぱすぎずケーキを引き立てる存在にも、見た目の華やかさから主役にもなる、そんな魅力あるいちごです。大切に育てた「にこにこベリー」をぜひご利用ください。



「春先まで自信をもって
お届けします！」

株式会社 IDEAL

専務 鈴木 駿太さん

果形が美しく、揃いが良いので、すべて業務用として出荷できます。大きすぎないサイズで、6月まで傷みにくいいちごです。春先に小さい果実がたくさんとれるため、廃棄することもあります。小さい果実も果形、色は美しく傷みにくいいため、多くの方に利用していただき、廃棄ゼロを目指しています。完熟収穫を心がけ、おいしい「にこにこベリー」をお届けします。(代表 横山氏談)



「昔のいちごのような
酸味のあるいちごです。」

さんさんえん
燦燦園

代表 深沼 陽一さん

昔ケーキに利用されていた女峰のような、いちごらしい酸味の効いたいちごです。甘さだけでなく他にも良い品種がありますが、洋菓子などに利用するのなら、酸味のある「にこにこベリー」は活躍できると感じます。いちごの味は季節により変動しますが、皆様に喜んでいただけるような甘味、酸味の濃い「にこにこベリー」をお届けできるよう栽培に力を入れています。



問い合わせ先

宮城県農政部園芸推進課

〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町三丁目 8-1

<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/engei/index.html>

TEL：022-211-2843



JA 全農みやぎ 園芸・生産振興部

〒984-0015 宮城県仙台市若林区御町五丁目 1-8

TEL：022-782-3350