

## 奈良県プレミアムセレクト 認証団体

富有

JAならけん  
西吉野柿選果場

〈問い合わせ先〉  
JAならけん 西吉野柿選果場  
TEL.0747-34-0105  
※柿シーズンのみ営業(不定休)



富有

農事組合法人  
奈良マルイチ会

〈問い合わせ先〉  
株式会社いそかわ 商品部  
TEL.0742-53-1131



アスカルビー

明日香促成莓出荷組合

〈問い合わせ先〉  
あすか夢販売所  
TEL.0744-54-5670



大和牛

奈良県大和牛  
流通推進協議会

〈問い合わせ先〉  
奈良県大和牛流通推進協議会  
(奈良県食肉センター内)  
TEL.0743-56-6780



奈良県プレミアムセレクト  
やまとうし

大和牛 (オレイン酸含有率  
55%以上)

豊かな自然が育む歴史ある銘牛  
厳正な規格をクリアした至高品

大和牛(やまとうし)はその昔、鎌倉末期には『国牛十図』に描かれ、良牛のひとつとして認知されていました。豊かな自然のもと、のびのびと肥育される大和牛。ストレスの無い飼育環境が、やわらかな赤身ときめ細やかな霜降りを生んでいます。飼料や血統などの生産情報は、奈良県大和牛流通推進協議会が一元管理。麦やとうもろこしなどをベースに、牧場ごとに吟味・ブレンドされた飼料を与えています。「プレミアムセレクト」に認証される大和牛は、長くじっくりと肥育されているため、オレイン酸の含有率が高くなっています。口溶けがなめらかで、風味豊かな味わいが特徴です。



奈良県プレミアムセレクト認証基準

項目	基準
オレイン酸含有率	55%以上
脂肪交雑	9以上
肥育期間	32ヶ月以上



奈良県プレミアムセレクト

アスカルビー (3L以上、糖度10度以上)

甘味と酸味が絶妙でジューシー  
宝石のような珠玉の一粒

冬から春の味覚を代表するイチゴ。観光地のイメージが強い奈良県ですが、実は、大消費地に近い利点を生かしたイチゴの産地でもあります。中でも平成12年に奈良で生まれた「アスカルビー」は、県内で最も多く生産されている品種で幅広い世代に親しまれています。丸みをおびた形で粒ぞろいが良く宝石のルビーのような艶とカラー。甘みと酸味のバランスがとてよく適度なやわらかさで、口に含んだ瞬間にあふれ出てくるジューシーさが魅力。万人から愛される宝石のような珠玉の一粒です。ぜひ大粒の果実で、アスカルビーのみずみずしさを堪能してください。



奈良県プレミアムセレクト認証基準

項目	基準
果形	キズや傷みが無く外観が秀でている
大きさ	3L以上
糖度	10度以上
出荷期間	11~2月
その他	保冷庫を持ち利用していること



奈良県プレミアムセレクト  
ふゆう

富有 (3L以上、糖度16度以上)

記憶に残る甘さと食感の良さが自慢  
100年の歴史を刻む秋の味覚

柿は、ビタミンCやカロテンなどの栄養成分が豊富。明治末期に奈良県に導入された甘柿品種「富有」は、100年の歴史を刻み、全国トップクラスの生産量を誇ります。奈良の柿は、日当たりが良く、朝晩の気温差が大きい果樹園に植えられています。冬にはせん定、春には大きな果実を育てるための摘蕾(てきらい)作業を行い、農家の手で大切に育てられ、秋になると赤く色づいた果実から一つ一つ丁寧に収穫されます。自然の恵みと農家の愛情を受け、甘みたっぷり、食感の良さが自慢の柿になります。まろやかで濃厚な味わいが楽しめる甘くて美味しい日本の秋の味覚です。



奈良県プレミアムセレクト認証基準

項目	基準
果形	品種固有の形状で外観が秀でている
大きさ	3L以上
着色	カラーチャートによる果色6以上へた周辺部まで着色しているもの
糖度	16度以上
出荷期間	11~12月



奈良県農畜水産物ブランド認証制度  
奈良県プレミアムセレクト

