春の香りを感じる イチゴの栄養

ビタミンCを豊富に含みます

イチゴは一度にたくさんの量を食べることが多いので効率 的に栄養を摂取できるのも嬉しいところ。ビタミンCは言わ ずもがな、風邪予防や疲労回復、美肌効果に役立ちます。

赤色成分アントシアニン

アントシアニンは最近話題のポリフェノールの一種。<u>眼精疲労回復や視力回復</u>に有効とされる他、活性酸素を減らし、<u>が</u>ん予防の効果もあります。



イチゴの品種

平成24年に品種登録されたばかりの、茨城を代表 するオリジナル品種。

甘みと酸味のバランスのとれた濃厚な味わい。適度な硬さ、果実は大きく、形はやや長めなのが特徴です。

いばらキッス

 甘さ

 酸味

 大きさ

とちおとめ

やや大粒で、ひき締まった果肉をしつつも果汁が多くてジューシー。高めな糖度でほどよい酸味。イチゴの中では比較的日持ちもします。食味の良さから人気が高く、東日本でのシェアNo.1です!

 甘さ

 酸味

 大きさ

長円錐形で大きめの果実。親である『章姫』の香りと糖度、『さちのか』のコクと酸味を引き継いでおり、甘いだけではないイチゴ本来の甘酸っぱさと深い味わいを感じることが出来ます。

紅ほっぺ

甘さ ★★★★★ 酸味 ★★★★ 大きさ ★★★★