

活用分野

ブランド産品 : 生果, 食品加工

技術分野

ブランド産品 : 新品種育成

レモン独自新品種 「イエローベル」の 果実特性

従来のレモン品種にない新しい魅力がいっぱい！
生果での使いやすさや加工適性も注目されています。

◆果実

- ・果形は球～長球
- ・種子は極めて少ない
- ・果皮が薄く果汁を搾り易い
- ・果汁量が多い



◆料理・加工品

果汁を使う和食や
ケーキ等で高い評価



シフォンケーキ
試作・評価は「広島酔心調理製菓専門学校」に委託

◆果汁成分

- ・レモンジュース(ストレート)のJAS規格に適合
(日本果汁協会分析, 2012)
- ・糖度が高く, 酸度が低い⇒まろやかな食味
- ・ナリンギンやネオヘスペリジン(苦み成分)を含む

	糖濃度 (%)				有機酸濃度 (%)		
	果糖	ブドウ糖	ショ糖	合計	リンゴ酸	クエン酸	合計
イエローベル	1.3	1.2	1.2	3.7	0.9	4.8	5.7
既存レモン	1	0.9	0.6	2.5	0.5	5.7	6.2



本年度, 産地では高接ぎを開始し, 試験的な販売が行なわれます。

★相談・質問は 農業技術センター 技術支援部 へ ご連絡ください(電話082-429-0522)