

田辺市三栖^{みす}で生まれた、美しい紫色の梅

ミスなでしこ（梅）

○特 徴：

果皮が美しい紫色で、その外観から『紫宝梅（しほううめ）』とも呼ばれる。南高梅よりもやや小粒で、自家受粉する。誕生した三栖地区を中心に、田辺市内の十数戸で栽培される、稀少な梅。



○食べ方：

梅シロップや梅酒にすると綺麗なピンク色が楽しめ、ジャムにすると紅紫色に仕上がる。

（※直射日光に当てたり長期間おくと退色することがあるので早めにお召し上がり下さい）

○来 歴：

田辺市三栖の那須義昭さんが、平成17年に「南高」と「果皮が赤く着色する系統」をかけあわせて育成した品種。

平成22年に「ミスなでしこ」の名で商標登録。



○収穫時期：5月下旬～6月上旬

○産 地：田辺市三栖

○生産量：2 t（H28年産）

○問い合わせ先：和×夢 nagomu farm（代表 080-5630-0756）

メール：nagomufarm@hotmail.co.jp

HP：<https://www.nagomu-farm.jp/>

○出荷期間：生鮮品 5月25日頃～6月10日頃

○販売単位：秀～優品 4kg/箱

加工原料用 10kg/箱