

ワインのような梅酒・梅ジュースができる鮮やかな紅紫色の小梅  
日本で唯一、JA 紀南だけが栽培している希少な品種

### パープルクイーン（小梅）

○特 徴：

果皮が鮮やかな紅紫色の小梅で、アントシアニンが一般的な梅より多く含まれている。

日本で唯一、JA 紀南だけが栽培しており、生産量も少ない希少な小梅（1個5～6g程度）。



○食べ方：

梅ジュースや梅酒に利用すると、ワインのような鮮やかな紅紫色に仕上がる。

○来 歴：

昭和57年、小梅「白王」の枝変わりとして田辺市三栖の廣畑治さんにより発見され、平成8年に品種登録。平成17年にJA 紀南が廣畑さんから育成権を譲り受けた。



○ 旬 ： 5月下旬～6月上旬

○産 地：田辺市、上富田町

○生産量：43t（H25年度）

○問い合わせ先：JA 紀南（代表 0739-23-3450）

○出荷期間：生鮮品 5月下旬～6月上旬  
冷凍品 周年

○販売単位：生鮮品 4kg/箱  
冷凍品 400g/袋