



みやざきぶどう サニールージュ



宮崎県認証
みやざきブランド推進本部

商品の特長

昭和52年(1977)に果樹試験場安芸津支場において「ピオーネ」に「レッドパール」を交雑して育成されたのがサニールージュです。種はなく、果実の色は美しいルビー色で、甘味は高く、酸味は少なく、大変食味のよいぶどうです。子どもでも食べやすいひと口サイズで、家庭の食卓に気軽にとり入れられます。

産地の工夫

雨の多い宮崎の気候の中で、品質のよいぶどうを生産するために枝の上にトンネル状にビニールをかけて雨を防ぐトンネル栽培を行っています。また、ジベレリン処理により、種無し果実を生産しており、食べやすくしています。全国的にもサニールージュの産地は少なく、宮崎県では、中元の贈答用にも利用していただけるよう、7月中旬から8月に出荷しています。

栽培ステージ

商品ブランド認証基準等

商品ブランド認証基準

- ①品種(サニールージュ)本来のルビー色の果皮色のもの
- ②一定の品質基準を満たすもの
 - ・等級:優品以上
 - ・糖度:17度以上
 - ・酒石酸:0.5%以下
 - ・1房重:300g以上
 - ・1粒重:6g以上

商品ブランド産地認定基準

- ①部会組織体制が確立していること
- ②産地規模がおおむね1ha以上であること
- ③計画的な生産・出荷を行っていること
- ④品質管理、検査体制、クレーム処理等の出荷体制が確立していること

商品ブランド産地名

JA尾鈴

作型/月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
トンネル												

■ : 収穫・出荷