

ROYAL QUEEN

ロイヤルクイーン

株式会社E1ファームズ

〒321-0224 栃木県下都賀郡壬生町表町7-36

http://royalqueen.info/

甘く、香り高く、  
ジューシー。  
濃厚な味わいの  
高貴ないちご、  
誕生。



「安全と美味しきの為に」  
イチゴ栽培は常にイチゴの病気予防との戦い。もともと強い品種ができれば、イチゴ栽培の農薬を減らすことにも繋がります。さらに、強いだけではなく、どの品種にも負けない美味しいイチゴを作りたい。品種「女峰（にょほう）」の開発者は、定年退職後その願いを実現しました。経験から来る勘と忍耐で開発期間7年の歳月と2万粒のイチゴを試食後、強くて美味しい新品種の栽培に成功し、「ロイヤルクイーン」と名付けました。



味覚センサーによる味わい比較

味覚の  
フコの眼

おいしきは女王(クイーン)級

「ロイヤルクイーン」は、視覚・嗅覚(きゆうかく)・味覚の全てを通してその気品ある魅力を楽しむことができます。まずはその鮮やかな深紅色の実。しつかりした果皮から果実の甘い香りが広がります。その実をかじった瞬間に目に入る果肉の色は、白ではなく、外見と同じように鮮やかな深紅色なのです。

さて、その味わいについては、味覚を軸に使用したレーダーチャートから次のことが読み取れます。

①濃厚な甘み

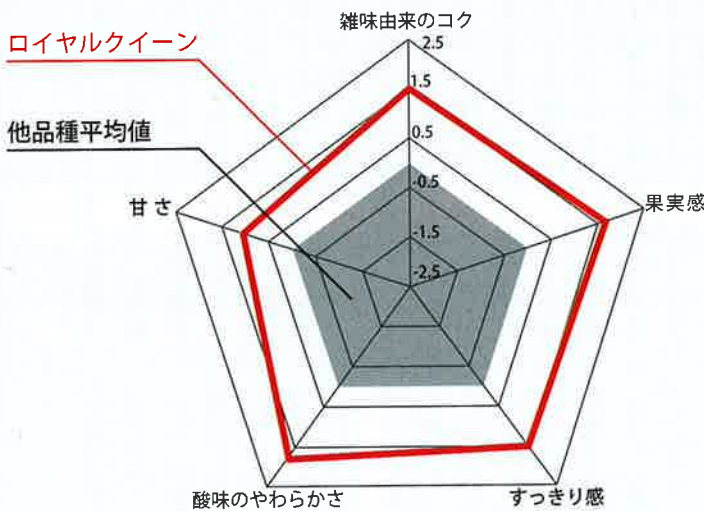
②雑味から来る深みのあるコク

③酸味がやわらかいため甘みやコクが引き立つ

④渋味を由来とする果実としての満足感

⑤後味の残らない、ほどよいすっきり感

全体的にイチゴとして、とてもリッチな仕上がります。美味しきに加え、高貴な外見と優雅な味わいは、まさに品種名でもある「女王(クイーン)」にふさわしいと言えるでしょう。



※「他品種平均値」とはイチゴ主要銘柄4種の平均値です。

AJI SIGHT とは

味覚センサー(※1)をコア技術とし、食品の味や香りを数値化することで「味の世界」をわかりやすく伝えるページです。本稿では「味香り戦略研究所」(※2)が推薦する全国のこだわりの食品、飲料、酒類などをご紹介いたします。

※1 味覚センサー：九州大学大学院 都甲・林研究室により研究・開発が進められ、インテリジェントセンサーテクノロジー社が製品化した味を客観的に測定する装置。

※2 味香り戦略研究所では、味覚センサーなどを用い、甘味・苦味・酸味・塩味・旨味・渋味などを測定・数値化を行い、食品に関するマーケティングサービスを提供しています。

TEL: 045-348-7201 http://www.mikaku.jp/ info@mikaku.jp

味香り戦略研究所  
Taste & Aroma Strategic Research Institute