

のうみん × AVOCADO × 松山市

松山産ライムフェア

10/24 ~ 11月下旬

「日本一のライム産地」を目指す松山から、
ライム市場ではまだまだ希少な国産ライムが届きました。
(ライムの日本流通量の99%はメキシコ産)

国産だからこそその新鮮さと香りの爽やかさ。
小ぶりだけれど、風味がぎゅっと凝縮されずっぱり重い実。
丁寧に育てられ、まるごと食べても美味しく安全。

今が旬、この季節だけ味わえる
香り豊かな松山産ライムをぜひご賞味ください。

※フェア期間中、当店で使用するライムはすべて松山産です。

松山産ライムを堪能できる！おすすめメニュー

松山ライムセビーチェ ————— 850yen
Matsuyama Lime Ceviche

松山ライムで食べるジューシーカキフライ — 900yen
Fried Oysters with Matsuyama Lime

松山ライムネード ————— 750yen
Matsuyama Limenade

松山ライムのカイクテキーラ ————— 900yen
Matsuyama Lime Caipitequila

松山ライムのマルガリータ ————— 1,000yen
Matsuyama Lime Margarita

報道用資料

ただいま旬真っ只中！松山から届いた 希少国産ライムを味わうフェア開催！！

メキシコ料理には欠かせない食材「ライム」。普段私たちが目にするライムは、小型で濃緑色の見た目が特徴のメキシカンライムといい、日本で流通するライムの 99%はメキシコ産である。(2005 年実績、外務省データによる)

そんなライム市場において、全国的にも非常にめずらしくライムの栽培を行っているのが愛媛県松山市だ。瀬戸内の温暖な気候を活かした柑橘類栽培における試みの一つとして、近年、国産ライムに特に力を入れており、「日本一のライム産地」を目指して様々な取り組みを行っている。

AVOCADO ではこの秋、安心して美味しい愛媛の農産物を届けるために愛媛の農家が集った会社「のうみん株式会社」と松山市と提携し、今まさに旬を迎える松山産ライムを味わってもらうために「松山産ライムフェア」を開催する。

松山産ライムはちょうど 10~11 月の収穫時期を迎えており、まだまだ流通が少なく希少な国産ライムを味わうには非常に貴重なタイミング。松山産のライムの特徴は、なんとといっても国内産だからこそその新鮮さ。香りは爽やか、果皮の肌はなめらかで、ワックス処理などを行わず丁寧に育てられたライムは安心して丸ごと使うことができる。大きさは輸入ライムよりやや小さめであるが、風味がぎゅっと凝縮された果汁がたっぷり入っており、見た目よりずっしりと重い。

今回の「松山産ライムフェア」期間中は、通常の料理やドリンクに使用しているライムをすべて松山産ライムに切り替えるほか、新鮮で香り豊かなライムを堪能できるフェア限定のメニューも登場の予定。濃厚な味わいそのままの「松山ライムネード」のほか、「松山ライムのセビーチェ」、「松山ライムで食べるジューシーカキフライ」など、松山ライムをさまざまな形で楽しめる。

松山産ライムフェアは AVOCADO 全店で開催。期間は 10/24 より 11 月末頃までを予定（仕入状況により前後する可能性あり）。

取材ご担当者様

貴サイトのユーザー様にお役立ていただける情報を発信できればと考えております。

取材に必要な料理等の費用は必要ありませんので、ぜひ取材にいらしてください。

フォアグラウンド株式会社

広報担当 : 芳野 (直通携帯 : 070-5571-9192) までご連絡下さいませ。

東京都渋谷区神宮前 6-19-1 長野ビル 2F TEL : 03-3486-0141

<http://www.foreground.jp> (店舗 HP <http://www.mexican-avocado.com>)