

あ る

ちっちゃな、キウイ。



※原寸大

玉川村

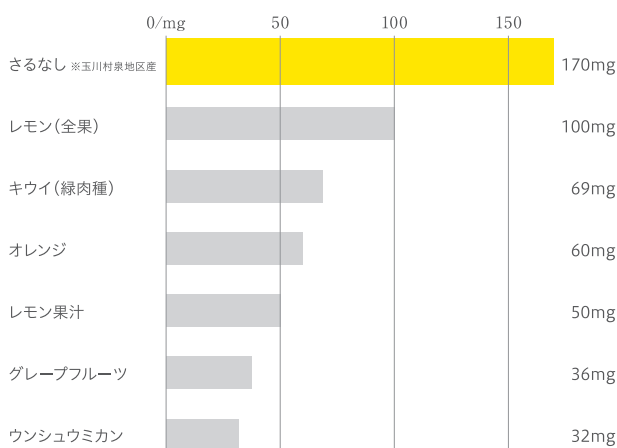
な し



「さるなし」はキウイフルーツの原種で、果実は「コクワ」とも呼ばれる天然の栄養素豊富なスーパーフルーツ。あまりのおいしさに、猿が食べて無くなってしまうことが名前の由来とも言われています。各地で自生していますが、福島県玉川村が生産量トップクラス。キウイフルーツを小さくしたような形で1粒の大きさは約3cm程度。小さな果実の中にはビタミンやミネラルなどの栄養素がたっぷり。野生の木の実では一番の美味ともいわれていますが、生食で食べられる期間が非常に短く、市場に出回りにくい、幻の果実です。

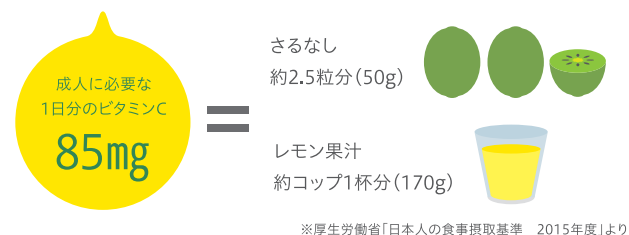
さるなしのビタミンCは果物の中でもトップクラス

可食部100gあたりのビタミンC含有量



※文部科学省「食品成分データベース」、食品分析センターより

ちっちゃな実約2.5粒で1日分のビタミンCを補える



さるなしの力で美しく健康に

ビタミンCのほかにも、タンパク質を分解する酵素アクチニジン、老廃物を排出するクロロフィルなど、カラダをすっきり整える栄養素が豊富だといわれています。小さくてかわいらしい果実ですが強い整腸作用があるので、1日2〜3粒が目安。生食はもちろん、ジャムやドリンクなど、玉川村特製の加工品で楽しむのもおすすめです。甘酸っぱいさるなしの風味を、毎日の食卓へ添えてみてはいかがでしょうか。

玉川村さるなし商品のご案内



冷凍さるなし



さるなしドリンク



さるなし100%ジュース / さるなしワイン



さるなしジャム

さるなしの魅力をつめこんだ加工品は
「道の駅たまかわ こぶしの里」ネットショップで
購入できます。

玉川村 こぶしの里

