

『栄養機能食品「さぬきキウイっこ®」PRフェア』を開催！

県オリジナルキウイ「さぬきキウイっこ®」は、一般のキウイに比べ「ビタミンE」が2倍多く含まれていることから、令和3年産から「栄養機能食品（ビタミンE）」の表示を行い出荷しています。

この度、かがわ農産物流通消費推進協議会（会長：早川茂）は、「さぬき讚フルーツ」として推奨する「さぬきキウイっこ®」が、食べやすく美味しいことに加え、健康維持にも役立つことを知っていただくため、県内量販店でPRフェアを開催します。

PRフェアでは、生産者が店頭に立ち「さぬきキウイっこ®」の美味しさや機能性をPRします。

1 フェアの概要について

- 1) 日 時 令和4年11月20日（日）午前9時～12時
- 2) 場 所 マルナカPCレインボー店 正面入口 特設スペース
- 3) 内 容 生産者による栄養機能食品「さぬきキウイっこ®」等をPR
- 4) 生産者 JA香川県中央地区キウイフルーツ部会 中野 裕史郎 氏
- 5) その他 購入者には、ノベルティを配布します。



県オリジナルキウイ
「さぬきキウイっこ®」



JA香川県中央地区キウイフルーツ部会
中野 裕史郎 氏

※ 当フェアは、行政や業種毎に策定される新型コロナウイルス感染症の感染拡大予防ガイドラインなどに基づく感染防止対策を徹底したうえで実施します。

※取材に関するお願い

- 当日、取材の際には、必ずマスクの着用をお願いします。
なお、37.5度以上の発熱や体調不良等の症状がある方は、取材を控えるようご協力をお願いします。

2 県オリジナルキウイ「さぬきキウイっこ®」について

1) 品種の概要

- 育成者：国立大学法人香川大学、香川県
- 品種登録：2014年9月24日
- 特 性：11月上旬～2月下旬に出回る一口サイズのキウイ。
糖度が17～20度と非常に高く、良食味。
たんぱく質分解酵素が少なく、食べやすい。
- 生産状況：栽培面積は約8ha（高松市、善通寺市、土庄町、小豆島町）、出荷量は約50トン。

2) ビタミンEについて

- 「さぬきキウイっこ®」の含有量：2.7mg/100g※1（一般のキウイ1.3mg/100g※2）
- ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素で、栄養素等表示基準値は6.3mg（18歳以上、基準熱量2,200kcal）です。
- さぬきキウイっこ®を100g食べるとビタミンEの栄養素等表示基準値の42%を摂取することができます。

※1 2017年～2019年（一財）日本食品分析センター調べ

※2 日本食品標準成分表（八訂）キウイフルーツ 緑肉種・生 【裏面に続く】



【参考】「さぬき讃フルーツ」推奨制度について

香川県では、「さぬきキウイっこ®」をはじめ、県オリジナル品種を中心とした果物で、県で認定した生産者49団体・個人が栽培し、糖度など一定の品質基準を満たしたものを「さぬき讃フルーツ」として推奨しています。