

糖度 13 度超！

倉吉市

倉吉スイカ選果場見学と試食



全国が認める「倉吉極実スイカ」の生産地を訪れ、生産方法の説明を聞きながら一般では入れない「スイカ選果場」を専門ガイドがご案内します。見学後は選りすぐりのスイカをご試食いただきます！さらに、生産地採れたてのスイカを直売しており、決して店頭では買えない特別価格で販売。お持ち帰りの他、ご家族やお友達への配送もできます。

案内コース

コース概要	倉吉のスイカ選果場を選果場職員がご案内。見学後は“スイカ包丁”で皆様の前で豪快にスイカカットを実演。美味しい食べ方やスイカの逸話を聞きながら、切ったばかりのスイカを皆様にご試食頂きます。 ※お客様のお手拭用おしぼりはご用意いたします。 ※当日の集荷状況により、選果ラインが稼働していない場合がございます。予めご了承下さい。
期間	極実スイカ:7月1日～7月中旬頃 祭ばやし:6月中旬～7月初旬頃 ※天候等により出荷状況が異なります。 ※出荷がない場合もありますのでお問合せ下さい。
場所	JA鳥取中央 倉吉スイカ選果場
料金	極実スイカ:@800円 祭ばやし:@700円 ※小学生以下は半額
受入時間	AM10:10～12:00(最終受入11:15迄) PM13:00～16:00(最終受入15:15迄)
所要時間	約40分
最少催行人数	20名
最大受入人数	40名
手仕舞日	実施10日前
取扱手数料	有り
取消料	実施日の2日前まで:無料 前日:料金の100%



選果場到着



選果ライン見学



試食！！

ポイント

- 極実は銀座「千疋屋」など関東の高級果物店のみ流通する希少ブランド
- 普段一般の方は見る事が出来ない選果や出荷の様子を選果場職員がご案内
- 目の前でカット仕立ての美味しいスイカを試食
- 特別価格の直売所あり。発送対応可！

全国有数のスイカ産地の鳥取県倉吉市のみで栽培される「極実スイカ」。シャリッとした瑞々しい食感、糖度 13 度以上(通常のスイカは 11 度程度)の甘みが口全体に広がり、この感覚が果物好きを魅了しています。スイカは一般的にかんぴょうの台木にスイカの苗を接ぎ木して栽培されていますが、「極実」はスイカ本来の味に拘りたいとスイカの台木にスイカの苗を接ぐ方法で栽培。病害に弱く、同じ畑で連作できないため栽培には大変な手間が掛かり生産量も僅かなため、東京銀座の「千疋屋」や「紀ノ国屋」など、関東エリアの高級果物店のみ流通する希少品種です。