

エコノ探偵団

100円切る回転ずしも
かさのカラクリを分析

生活発見

配なキッチン用品の除菌

賢実家計

サンプルで楽しみながら節約

2 ニュースにチャレンジ

3 パスポートとは違う?
ビザ(査証)って何なの

5 常識点検

9 きれいな字で好感度アップ

11 健康生活

13 クールビズであせも増えた?

NIKKEI プラス1

何でも ランキング

1位
380
ポイント

田島柑橘園「セニョリータ陽子」

(佐賀県太良町)



甘みが強く濃厚な地中海沿岸原産のかんきつ類「クレメンティン」を自家農園で減農薬栽培。甘い果実の中で特に甘い、全果汁の25%に当たる部分だけを搾り、高糖度のジュースに仕上げた。「欧州の豪華ホテルの朝食の味」(川野妙子さん)、「果肉のつぶつぶ感もうれしい」(南清貴さん)、「日当たりのよい畑で育

った甘い果実をそのままほお張っているような風味」(Norikoさん)
①100%果汁(ストレート)②ミカン③600ミリび、2本2400円④0954・67・0513、ご当地ドットコム=0120・374・599、www.goto-chi.com/でも販売

2位
330

林農園「しばたままの葡萄じゅうす(赤)」

(長野県塩尻市)



「五一わいん」で知られる老舗ワイナリーが作る100%果汁飲料。昼は暑く夜は冷涼な土地で育ったブドウ(コンコード種)を使い、オリだけ除き、ろ過せずに瓶詰め。混濁タイプのため濃厚でとろりとしており、ブドウの自然な風味を味わえる。別品種の(白)もある。「ブドウのうまみが凝縮。重厚感ある味わい」(畔田隆弘さん)、「甘み、酸味、渋み、コクのバランスが良い」(吉田義秀さん)

「甘み、酸味、渋み、コクのバランスが良い」(吉田義秀さん)

夏に美味しいご当地ジュース

8位
175

かびら 川平ファーム「パッションフルーツジュース」

(沖縄県石垣市)



野性味あふれる果物パッションフルーツの中でも酸味と香りが特に強い種類を使用。栄養素を損なわないよう短時間で瓶詰め。酸味が強く、そのまましくは薄めて飲む。「酸っぱいが、すっと飲める」(南さん)
①100%果汁(ストレート)②パッションフルーツ③500ミリび、1本2520円④0980・88・2475、kabirafarm-online.com/

9位
155

たなべ 田那部青果「極々果実ジュース」

(松山市)



ミカン産地の青果問屋が手掛ける100%果汁飲料。味の濃い小玉の温州ミカンを手搾り器で手搾りした。鮮度を保つため冷凍で発送。冷蔵庫で自然解凍した後、4日以内に飲むのがいいという。「手搾りらしい優しい味」(福岡さん)
①100%果汁(ストレート)②温州ミカン③200ミリび、6本3650円④089・952・5656、www.e-mikan.co.jp/

4位
275

あいはら果樹園「ももジュース」

(福島県桑折町)



自家栽培する果汁豊富なモモの品種「ゆうぞら」を使用。自然な甘みととろりとしたのど越しが特徴。「みずみずしいモモの上品な香りと繊細な甘みが残っている」(坂本有希さん)
①100%果汁(ストレート)②モモ、ビタミンC(酸化防止剤)③720ミリび、2本2100円④ご当地ドットコム=0120・374・599、www.goto-chi.com/

5位
235

名護パイナップルワイナリー「ギュッとパイン」

(沖縄県名護市)



風味を保つため、搾ったその日に瓶詰め。8月から年末ごろまではこの商品に代わり、無加糖の「ロイヤルスイートパインジュース」(1024円)を販売。「さわやかな甘みで夏にぴったり」(ほりえさちこさん)
①100%果汁(ストレート)②パイナップル、グラニュー糖③500ミリび、1本924円④0120・758・146、shop.nagopain.com/

搾りたて風味そのまま

自然の恵みが詰まった果物ジュース。全国には地元産の果物を使った商品も多い。取り寄せてみる果汁飲料を、食の専門家が実際に試飲し、家族で夏にのどが潤うものを選んだ。

だが、同じ100%ジュースでも街でよく買うものとの作り方が違う。果汁の処理法に2種類あり、スーパーの多くは搾った果汁を濃縮し、風味を補うため、香料を加えることが多い。もし、7位を除く8品がストレートで無香料・無加糖だった。香料などの添加