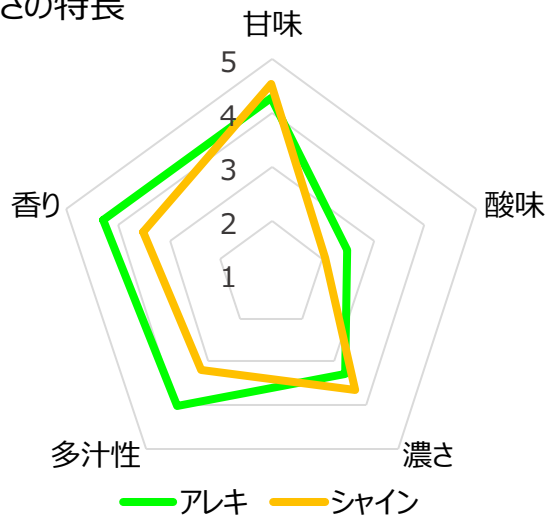
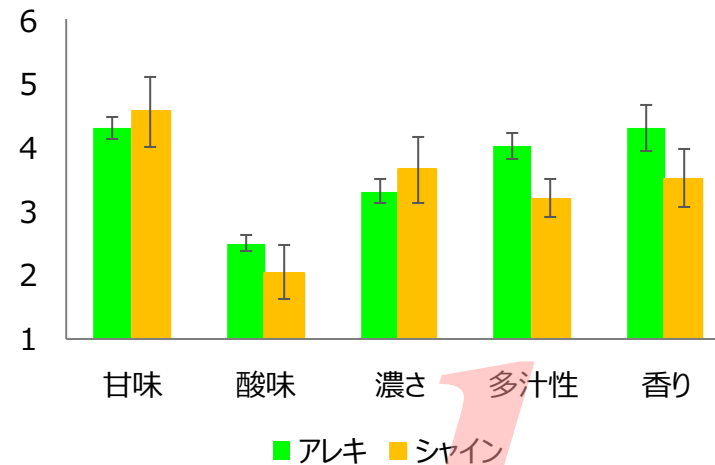


●美味しさの特長

- 美味しさの特長



美味しさの特長



【解説】

香りは官能評価実測値、その他は機器分析値から見える化した数値です。

味・・・甘味や濃さの中に、**爽やかな酸味**を感じられます。

食感・・・口に含むと果汁が溢れるように**ジューシー**です。

香り・・・甘く**華やかな香り**がアレキの1番の特長です。

官能評価項目と尺度

甘味、酸味： 1 感じない、2 わずかに感じる、3 弱く感じる、4 感じる、5 強く感じる

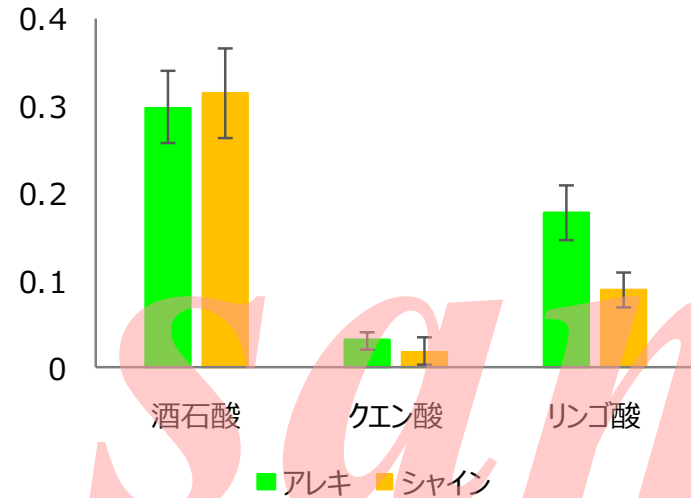
濃さ： 1 うすい、2 ややうすい、3 どちらでもない、4 やや濃い、5 濃い

多汁性： 1 多汁でない、2 やや多汁でない、3 どちらでもない、4 やや多汁、5 多汁

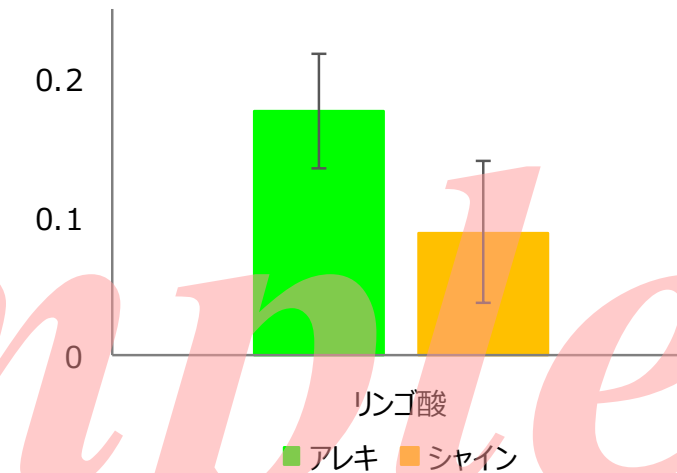
香り： 1 感じない、2 わずかに感じる、3 弱く感じる、4 感じる、5 強く感じる

●酸味成分

有機酸含量
(g/100mL)



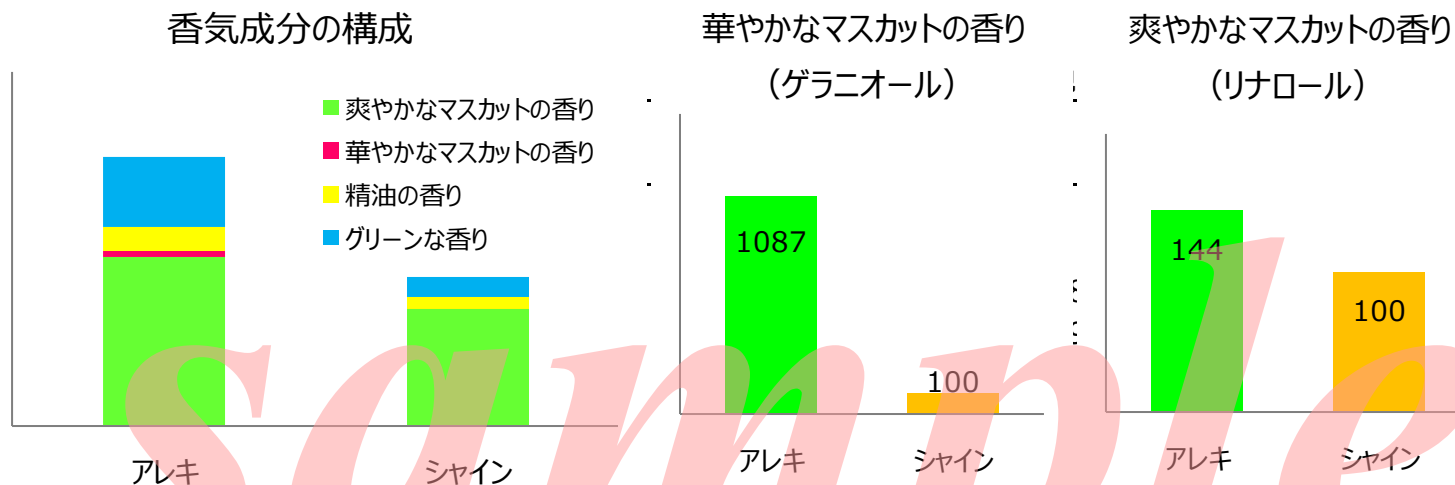
リンゴ酸含量
(g/100mL)



【解説】

酸味成分の中でも爽やかな酸味を呈する「リンゴ酸」がシャインに比べて多く、**爽やかな酸味**がアレキの甘味を上品に引き立てます。

●香りの特長



【解説】

香気成分は、指標となる成分との相対値で表しています。

アレキは多様な香気成分で構成されています。

中でも、マスカットの主要な香気成分ゲラニオール（華やかなマスカットの香り）が特長的で、高貴で華やかな香りを味わうことができます。



sample