

高糖度+果肉シツカリ硬い+空洞果出にくい。すなわち、  
ダイスカットにも最適な楕円型大玉。

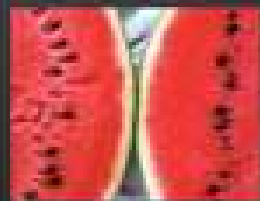
コゴロ大配

# 羅皇ロング

RAOU LONG

# Lang

高糖度で果肉が  
しっかり硬い「まくも固い」。  
タネ周りのスキも少ないから、  
ブロックカットにも最適。



【注】一般的なまくら型品種と比べると、  
ロング「ロング」はタネ周りの割合  
が薄く、肉厚なためです。



- 果重8~10kgの楕円形。果皮色は非常に濃い極濃緑色。
- 従来のまくら型品種と比べ、収勢が強いものの着果性良好。ツル持ちに優れるが、空洞果発生は極めて少なく、再品性高い。
- 糖度乗りが非常に良く、糖度13度程度に安定。
- 濃桃紅色の果肉は非常に硬いシツカリした肉質ながらも繊維質は強くなく、強いシャリ感が共存。食味・食感が非常に良い。
- 果肉の縮み・肉崩れ・タネ周りのスキが少なく、在園性・樹持ちに優れる。収穫後・流通後の品質低下が少ないことから、カット販売やブロックカットにも最適。
- 6~7月収穫のトンネル栽培で、開花後46~47日で収穫となる中生。

収穫期  
200日

果重  
7kg



カット販売もおすすめ

なぜ「まくら型」の羅皇ロングが最適なのか?

今後さらに消費が伸び行くダイスカットのニーズに応え、  
しつかりとした品種では不足感が多すぎました。

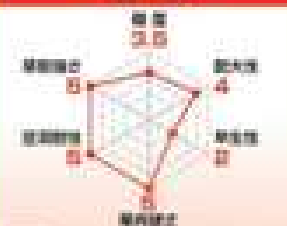


【羅皇ロング】だと、「まくら型」だから「で割やせぬ」、  
果肉縮みにくく肉崩れで食感悪、食感が入らぬ、  
ダイスカットに必要な要素を  
取り揃えております。

項目	糖度	硬さ	タネ無し	味	肉厚
糖度	4.5	4	4	4	4
硬さ	4.5	4	4	4	4
タネ無し	4.5	4	4	4	4
味	4.5	4	4	4	4
肉厚	4.5	4	4	4	4

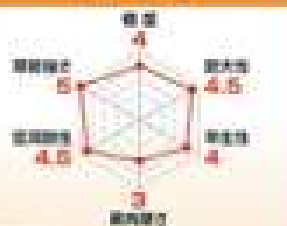
## 「羅皇シリーズ」4品種の使い分け

### 羅皇



- 糖度が低いので消費・流通への耐性は高くない。
- 肉質が硬く強いシャリ感、食感維持が強い。
- だが、流通後で糖度を落とされる。
- ✗ 肉質で口当たりがわるい。

### 羅皇乙



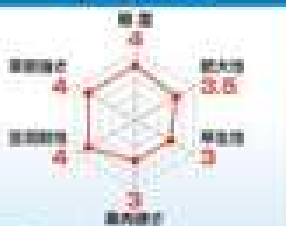
- 「羅皇」よりも「糖度乗り」を早く改善。
- 「羅皇」よりも更に硬さや肉質改善が早く実現。
- 「羅皇」よりもやや肉質が柔らかくなる。
- 流通後・消費後性や果肉縮みは「羅皇」が優れる。

### 羅皇ザ・スウィート



- 糖度が糖度上げの速く、甘みの高くなる。
- 「羅皇」よりもやや肉質が柔らかくなる。
- 硬さ維持・肉質維持が早い。
- 流通後・消費後性で高糖度も安心。
- 高糖度は「羅皇」よりもやや肉質が柔らかくなる。

### 羅皇AR



- 高糖度維持で高糖度の多い流通後でも安心。
- 「羅皇」よりも「糖度乗り」を早く改善。
- 「羅皇」よりもやや肉質が柔らかくなる。
- 肉質縮みは「羅皇」よりもやや肉質が柔らかくなる。