

🍏 「ラ・フランス」の食べ頃判断の目安



【収穫直後の状態】

「ラ・フランス」は、食べ頃になっても果実の色が黄色に変化しないので、食べ頃の判断が難しい品種です。食べ頃を判断する目安は次の通りですので、参考にしてください。

目安は「軸」とその周り

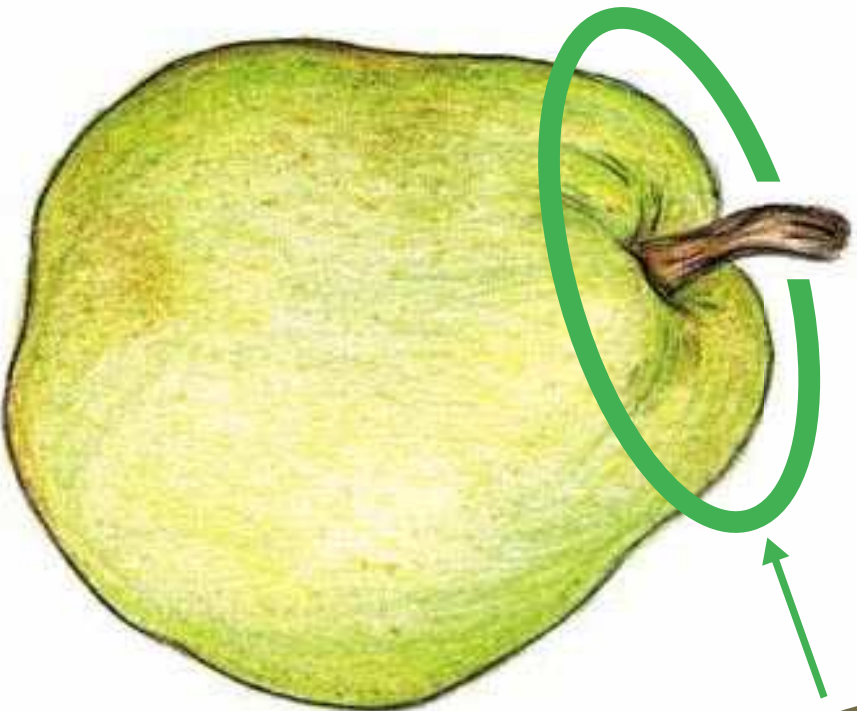
収穫した時は、軸が新鮮で、軸周りに「シワ」もありませんが、食べ頃になると軸がしおれてきて、軸の周りに「シワ」がよってきます。
(「シワ」が見えにくい場合もあります)



軸自体が
しおれてきます



軸の周りにシワがよってきます



ご購入後であれば、果実の肩の部分を指で押してみてください。
耳たぶよりちよつと硬めが食べ頃です。
(お店ではやらないでください)



手を汚さない食べ方



食べ頃になった果実を半分に切り、芯をくり抜きます。これをスプーンですくうと、手を汚さずに食べることができます。



「ラ・フランス」を長く楽しみたい場合は

西洋なし「ラ・フランス」は食べ頃になってから、**おいしく食べられる期間は常温で数日程度**です。『「ラ・フランス」をたくさん買ってしまった』あるいは、『もっと長い期間「ラ・フランス」を楽しみたい』という方は、**食べ頃になった果実を冷蔵庫で保管**してください。そうすると、より長い期間召し上がることができます。



おいしい山形®

リサイクル適性 (A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

「ラ・フランス」をおいしく召し上がっていただくために

「ラ・フランス」は、食べ頃になるまで、常温で保管してください。食べ頃を迎えた「ラ・フランス」は芳醇な香りと、とろけるような舌触りで、まさに「果物の女王」の名にふさわしい西洋なしです。でも、「ラ・フランス」の食べ頃ってどうやってみわけると？



山形県

🍏 「ラ・フランス」の食べ頃判断の目安



【収穫直後の状態】

「ラ・フランス」は、食べ頃になっても果実の色が黄色に変化しないので、食べ頃の判断が難しい品種です。食べ頃を判断する目安は次の通りですので、参考にしてください。

目安は「軸」とその周り

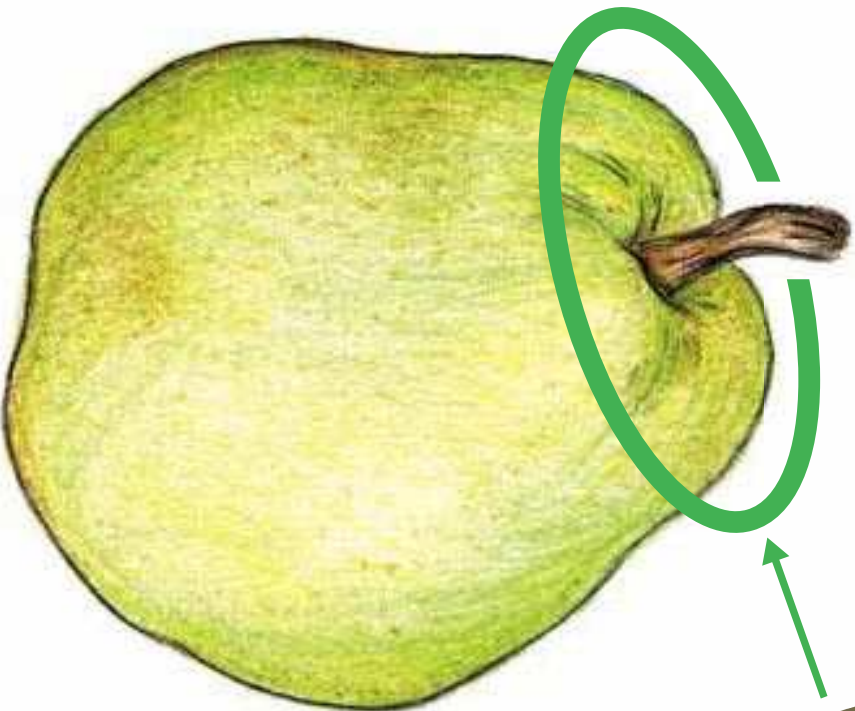
収穫した時は、軸が新鮮で、軸周りに「シワ」もありませんが、食べ頃になると軸がしおれてきて、軸の周りに「シワ」がよってきます。
(「シワ」が見えにくい場合もあります)



軸自体が
しおれてきます



軸の周りにシワがよってきます



ご購入後であれば、果実の肩の部分を指で押してみてください。
耳たぶよりちよつと硬めが食べ頃です。
(お店ではやらないでください)





手を汚さない食べ方



食べ頃になった果実を半分に切り、芯をくり抜きます。これをスプーンですくうと、手を汚さずに食べることができます。



「ラ・フランス」を長く楽しみたい場合は

西洋なし「ラ・フランス」は食べ頃になってから、**おいしく食べられる期間は常温で数日程度**です。『「ラ・フランス」をたくさん買ってしまった』あるいは、『もっと長い期間「ラ・フランス」を楽しみたい』という方は、**食べ頃になった果実を冷蔵庫で保管**してください。そうすると、より長い期間召し上がることができます。



おいしい山形®

リサイクル適性 (A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

「ラ・フランス」をおいしく召し上がっていただくために

「ラ・フランス」は、食べ頃になるまで、常温で保管してください。食べ頃を迎えた「ラ・フランス」は芳醇な香りと、とろけるような舌触りで、まさに「果物の女王」の名にふさわしい西洋なしです。でも、「ラ・フランス」の食べ頃ってどうやってみわけの？



山形県