

「ラ・フランス」の食べ頃判断の目安



【収穫直後の状態】

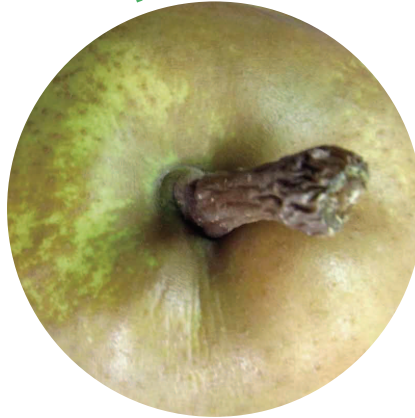
「ラ・フランス」は、食べ頃になっても果実の色が黄色に変化しないので、食べ頃の判断が難しい品種です。食べ頃を判断する目安は次の通りですので、参考にしてください。

食べ頃を判断する目安は「軸」とその周り

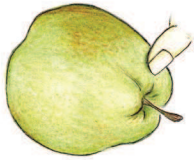
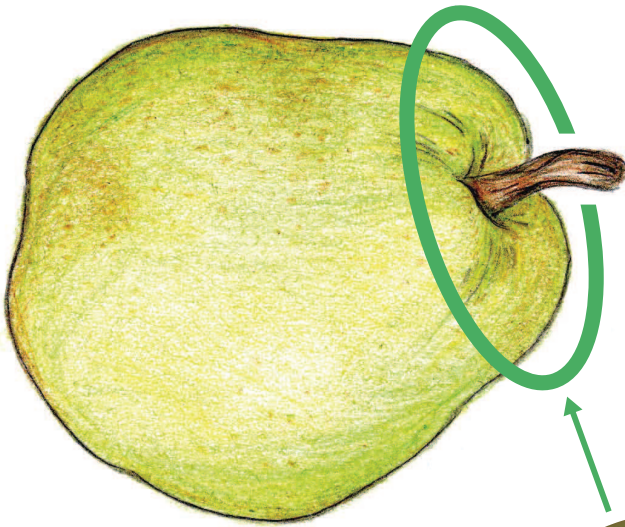
収穫した時は、軸が新鮮で、軸周りに「シワ」もありませんが、食べ頃になると軸がしおれてきて、軸の周りに「シワ」がよってきます。



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してみてください。耳たぶよりちよっと硬めが食べ頃です。
(お店ではやらないでください)

「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？



手を汚さない食べ方



食べ頃になった果実を半分になり、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3～4日間程度**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、8日間程度は、食べたいときにいつでもおいしい状態で召し上がることができます。

「ラ・フランス」の食べ頃判断の目安

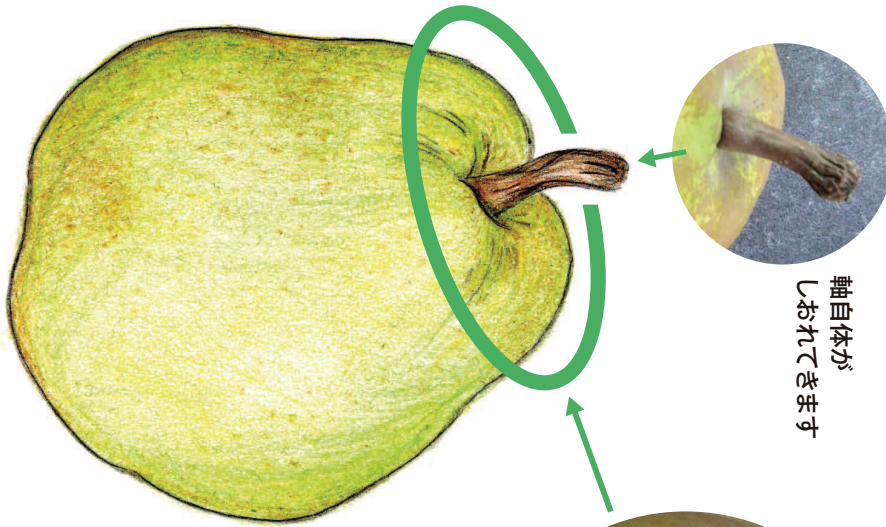


【収穫直後の状態】

「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。

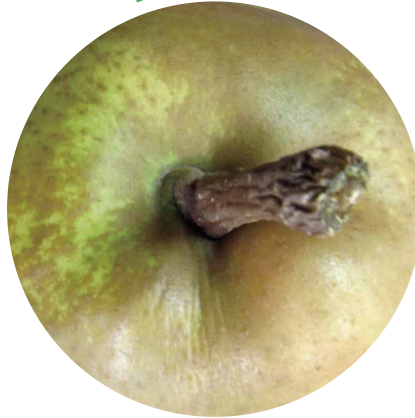
食べ頃を判断する目安は「軸」とその周り

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。

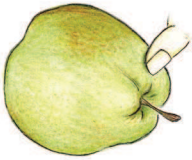


軸自体がしおれてきます

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みてください。耳たぶよりちよっと硬めが食べ頃です。
(お店ではやらないでください)



「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かるの？



手を汚さない食べ方



食べ頃になった果実を半分になり、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3～4日間程度**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、8日間程度は、食べたいときにいつでもおいしい状態で召し上がることができます。