



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。



「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「ラ・フランス」振興協議会



「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

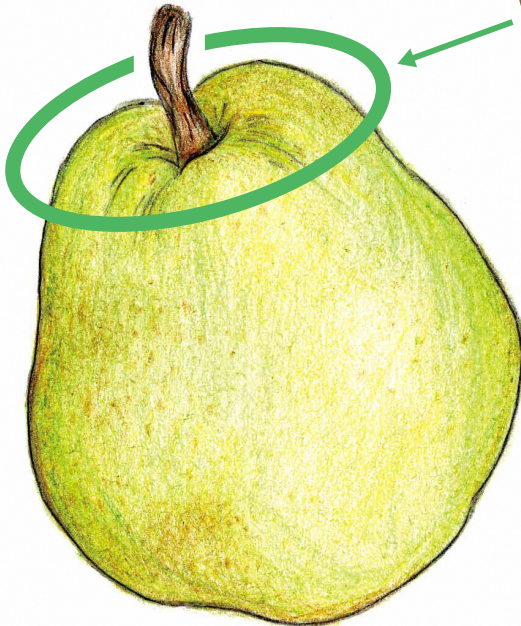
収穫した時は、軸が新鮮で、軸周りに「シワ」もありませんが、食べ頃になると軸がしおれてきて、軸の周りに「シワ」がよってきます。
(「シワ」が見えにくい場合もあります)



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(shoulder)を指で押してみてください。耳たぶよりちょっと硬めが食べ頃です。
(お店ではやらないでください)

