

山形県

果樹王国ひがしね

果物の女王

ラ・フランス

ラ・フランスは
芳醇な香りとなめらかな舌触りが特徴で
甘く上品な味わいは、まさに果物の最高峰

おいしい食べ頃・食べ方



山形県東根市
JAさくらんぼひがしね



果樹王国ひがしね
イメージキャラクター
「タンドロ」



おいしい『食べ頃』の見分け方

10月に収穫期を迎えるラ・フランスは、一定期間の“予冷・追熟”で甘さと美味しさを育みま
す。お客様には、傷まないよう硬い商品(食べ
頃3~4日前)でお届けとなりますが、硬いま
までは、本来の上品な味わいを楽しむことが
できません。

【食べごろサイン】

- 1) ラ・フランスを持って、軸を動かし、軸がぐらぐら動いた時
- 2) 肩の部分をそっと押してみても少し柔らかさを感じた時
- 3) 香りが一段と強くなった時



ラ・フランスの食べ頃まで

食べたい時期に合わせて保管して下さい。

- 1) 早く食べたい時
⇒ 暖かい部屋に置く(20℃程度)
- 2) 食べ頃まで
⇒ 室内に置く(15℃~20℃程度)
- 3) 先に延ばしたいとき
⇒ 冷蔵庫に入れ(最長2週間程度)
その後室内に置いて追熟する

※食べ頃になったら(追熟が進むので) 冷蔵庫に入れて下さい。



ラ・フランスと健康

体内の余分な塩分を取り除き、高血圧予防に関係が深いカリウムの含有量はりんごを上回ります。

便秘の解消やアレルギーの抑制効果、生活習慣病の予防効果もあります。

さらに食べても血糖値の上昇が緩やかなので糖尿病の方も安心して食べられます。

ラ・フランスの食べ方



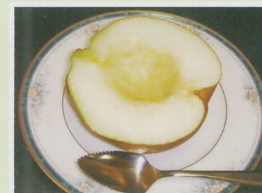
通常の食べ方

冷蔵庫で冷やした食べ頃のラ・フランスを、食べる直前に、縦に8等分し、皮と種を取り、フォークでいただく。



手をよごさないうちで食べる方法

①縦に4~8つに切って芯を取り、皮と果肉の間に包丁で切れ目を入れ、食べやすいように果肉を切る。



②縦半分に切ってギザギザスプーンで種をくりぬき、スプーンでいただく。(少々柔らかめのもの)



オードブルとして

チーズや生ハムと合わせて楽しむのもおすすめです。ワインのお供にどうぞ。



デザートの1品として

少々柔らかめのラ・フランスをアイスクリームといっしょに、おしゃれに盛り付けしてみましよう。



QRコード

この他、加工して作るデザートレシピをホームページに掲載しております。

<http://www.jahigashine.or.jp>

JAさくらんぼひがしね・女性部
東根市ブランド確立推進協議会