

矢野さん家のもも 食べ方のしおり

食べごろ 通常、お届けの約 1 ～ 5 日後が食べごろです。

桃はデリケートな果物のため、長時間の輸送中に耐えられるよう、少し固いうちに収穫しています。
カリッとした固い桃をお好みの方は、すぐにお召し上がりいただけます。

そして、桃に含まれるポリフェノールの一種であるカテキン類も含まれ、がん予防や老化防止にも期待できます。

桃の場合、表面のうぶ毛を洗い落とし、皮ごと食べることでよりたくさんの栄養を摂れるのでぜひ試してください。

トロツととろけるような桃をお好みの方は、下記の保存方法を参考に、桃の香りが強くなったら食べ頃の目印です。

*ただし、甘さのピークを過ぎると腐敗になります。お気を付けください。

*完熟の白桃は、ナイフを使わなくても、手でスーッと剥けます。剥きにくい場合は、ナイフをご使用ください。

お召し上がり方

常温で保存し、桃の表面を水洗いし、お召し上がりになる 30 分～ 60 分前に、氷水につけるか冷蔵庫に入れて軽く冷やしてください。

桃の繊細な甘みと酸味を味わって頂くには、冷やしすぎないのがコツです。

保存方法 日陰の涼しい場所を選び、常温で保存してください。

固めの桃は、常温に置いていきますと追熟が進み、自然と柔らかくなります。

長めに保存するときはビニール袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に保存してください。

*桃に限らず、果物は冷蔵庫に置くとだんだんと甘みが抜けてしまいます。

桃の肌は大変デリケートです。指で触ったところや保存するときに下になって重さがかかっているとところから痛んできます。桃の底面部をから痛みが進行することが多いので、ご注意ください。

406-0803 山梨県 笛吹市 御坂町井之上 1588

山梨の桃農家 矢野さん家のもも