

FUJU NEWS

From Kyushu

旬やさい8月

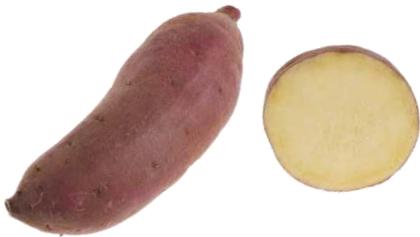
2016/08/31

第6回

益城町産 新甘藷 紅はるか

やってきました新甘藷の季節です!!
昨年の貯蔵芋が終わり、5・6月頃から新甘藷が出始めるのですが、出荷も落ち着いてくるこの時期の甘藷は瑞々しく鮮やかな紅色の皮がなんとも美しい。

貯蔵ものに比べると甘みは乗っていませんが、煮崩れしにくくお料理にぴったりです★甘ったるいのはちょっと...という方にはぴったりの今この時期の紅はるかを是非お楽しみください!



日本産農水産物・食品輸出商談会 In Malaysia

来週木曜日に Malaysia にて開催される商談会に参加します。

久々の海外での商談会でワクワクしています。日本から遠く離れたマレーシアでも ON TIME で新鮮な日本産青果物が楽しんでいただけるようにする為にも、日本の美しい四季に沿った旬の果物を精一杯アピールしてきます!!

商談会の様子は次回またお知らせしますね。

熊本産 太秋柿

平均 380g の大玉で、稀に 500g を超えるものも!! 果肉は梨の様にサクサクとして軟らかく、果汁もたっぷり♪ 尚且つ種は 2~3 個と少なめ。

そして堂々の糖度 18 度前後!!言う事なしの優等生です◎

この時期を待ち焦がれた柿好きさんはもちろんの事、柿はちょっと...という方も 1 年でこの時期しか食べられない旬の太秋柿をどうぞお楽しみください☆



軟らかくなり過ぎたら冷凍してシャーベットでも GOOD!!
ヨーグルトベースのドレッシングでサラダにするのもおすすめです!

★★★ONE POINT ADVICE★★★

柿はなんとへたで呼吸をしているそうです!!

なので、湿らせたティッシュをへたにかぶせておくと熟度の進行を遅らせる事が出来るそうです。へたを傷付けない様にしましょう◎

