

食べ頃区分

収穫後の場合は
多少の酸味が含まれ、
トロピカルな風味食感が
楽しめます。

収穫後常温で追熟させ
数日後、果皮にシワがよってくる
酸味が抜け、甘味が強くなり
苳醇で華やかな香りに
魅せられます。



適度な酸味を
楽しみたい方は、
すぐに2~3時間位
冷蔵庫で冷やして
食べると良いでしょう。



香りがあれば
冷蔵庫で保存

香りがなければ
常温で追熟

乾燥に注意



酸味が苦手なら
シワが出るまで



美味しい食べ方と提案

◆そのまま生で種も食べれます！

半分に切り、スプーンで種ごとすくい取って噛まずにそのまま食べます。少し種が気になりますが、周りのゼリー状の部分を舌の上で味わい、トロピカルで調和のとれた味わい深さと苳醇な香りを楽しめます。

◆ヨーグルト、アイスクリーム(バニラ系)、
水ようかんの上にのせて

◆ジュースにジャムに手間かけて！

◆炭酸飲料で割ったり、各種お酒に漬けて
カクテルに！



イチ押し



牛乳ようかんに入れて！

牛乳+砂糖+

寒天+パッションフルーツ

レシピ

