

# 徳之島パッションフルーツ

## “徳之島パッションフルーツ”の食べ頃

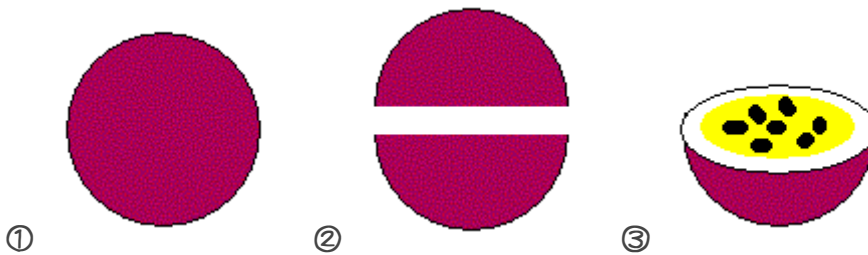


パッションフルーツはお手元に届いてすぐにお召し上がりになることができますが、常温でしばらくおいておくと、左の写真のように表面がボコボコになってきます。一般的にこういう状態になると酸味が抜けて甘くなるといわれています。樹上で完熟したものを収穫しているため収穫した時点からすでに多少の甘みも酸味もあります。

もちろん、表皮がボコボコになるまで待てば、酸味が抜けて更に甘くなりますので、お好みにあわせて常温で保管してください。

## “徳之島パッションフルーツ”の食べ方

パッションフルーツはやはりそのまま生で食べるのが一番美味しい！！



中はゼリー状になっていて、ごく小粒の種がありますが、種もそのまま食べられます♪

パッションフルーツを包丁で半分に切り、中味を種ごとスプーンですくってお召し上がり下さい。



また、アイスクリームにかかけたり、焼酎に入れてカクテル風にしてみたりしても、よく合いますよ。

徳之島の直売所



ひゃくさい  
百 菜

TEL 0997-86-2793  
FAX 0997-86-3886