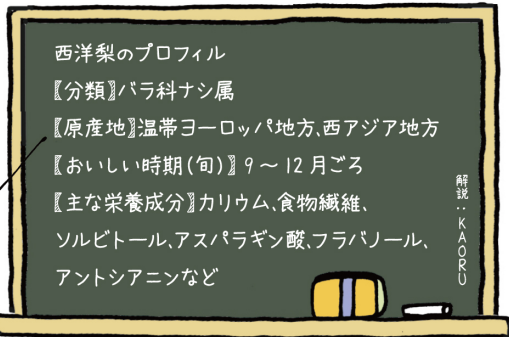


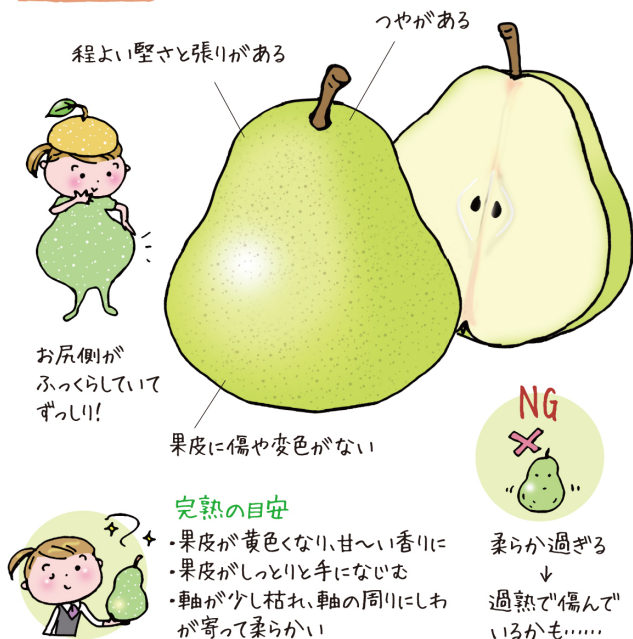
西洋梨 (洋梨)

～上品で滑らかな食感と芳醇(ほうじゅん)な香り～

イラスト:小林裕美子



選び方



西洋梨のいろいろ

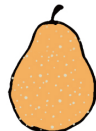
ラ・フランス

フランス原産の日本で最も生産量が多い人気品種で主産地は山梨県、長野県の軸の周りの皮に少ししわが寄ってきたら食べ頃の柔らかくとろけるような食感で甘く程よい酸味がある



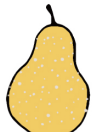
オーロラ

米国で誕生した「マルゲリット・マリエーラ」×「パートレット」の交雑種の主産地は山形県、長野県。熟すと果皮が黄～だいたい色になり、香りも強くなる。とろけるような食感で果汁も多く、上品な甘さ



レ・レクイエ

フランス原産の「西洋梨の貴婦人」の別名を持つ主産地は新潟県。果皮がつやのある黄色になり、香りが強くなったら食べ頃のジューシーで滑らかな食感でとても甘い



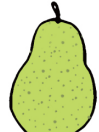
ゼネラル・レクイエ

フランス原産で「コミス」の自然交雑から誕生した希少品種の主産地は青森県。熟すと果皮が黄色くなり、特有の芳香を放つ。滑らかな食感で甘味と酸味がはっきりした濃厚な味わい



パートレット

英国原産の主産地は北海道の缶詰用としてよく利用される。果皮が黄色になり、柔らかくなってきたら食べ頃の滑らかな食感で、適度な甘さと酸味でさっぱりとした味わい



マルゲリット・マリエーラ

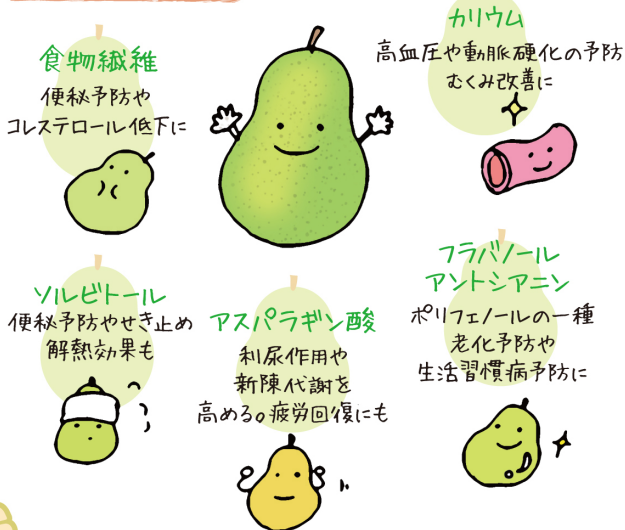
フランス原産の大玉品種の主産地は山形県、青森県。熟すと果皮全体が黄金色になり、芳香が増す。ジューシーで滑らかな食感でほんのりした酸味と甘味で癖のない上品な味わい



保存方法



西洋梨のチカラ



楽しみ方・食べ方のコツ

