



## JAおきなわ様提案の冷凍マンゴー、横浜水信様で販売

JAおきなわ様と金港青果の繋がりを機に、先日改めてアグリ・ヌーヴ事業のご案内をし、市場でめったにお目にかかることのない商品として「冷凍完熟マンゴー」のご提案をいただきました。

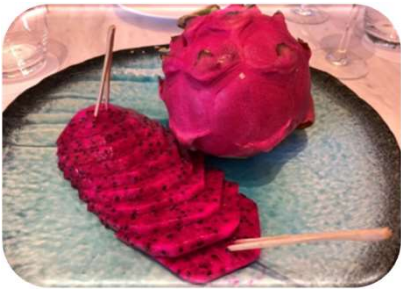
冷凍完熟マンゴーは、規格外や過熟、外側に小さな傷などがありますが果肉や味にダメージはないため、加工用として丸ごと冷凍され、完熟のまま果肉たっぷりのソースやジャム、ジュースとして好きなタイミングで美味しくお召し上がりいただけます。

横浜水信様にご購入を頂き、平塚ラスカ店で8月末に販売が行われました。副店長の八鍬氏は「お子様のおやつとしてシャーベットにする、という方やカレーに入れるなど、様々なアイデアで楽しんでもらえるようです。」と話してくださいました。

今後も、冷凍シークワサーなどの取り寄せを検討しており、沖縄の旬の美味しさがそのまま関東に届くのが楽しみです。



## ① 今月の一枚 完熟ドラゴンフルーツ



写真協力：R1 Tokyo bar&Restaurant

奇抜な色とドラゴンの背のようなトゲトゲした見た目から名付けられた「ドラゴンフルーツ(別名:ピタヤ)」は、満月の夜に花が開く神秘的な果実です。栄養価も高くバナナの約65倍の食物繊維を含むといわれています。

年月をかけ品種改良、栽培方法を研究した国産の完熟果実は、輸入物と比べて水分をたっぷりと含み、独自の食感と甘味が特徴的です。海外セレブに人気のピタヤボウルやサラダに加えたり、スムージーにしてもお楽しみいただけます。次回の写真もお楽しみに♪



Cheval de Hyotan 「宮崎県産ライチと紅茶蜜の葛切り」

赤い皮からつると現れる乳白色のライチの果肉は、独特の強い芳香を放ち、深く濃い味わいで楽しませてくれます。

本誌5月号でもご紹介をした「[有限会社ミキ](#)

フアーム」様の大粒生ライチが7月にピークを迎え、需要家たちの元へ届けられました。

西池袋にある「[Cheval de Hyotan](#) (シユヴァル

ドウヒョータン)」様では、のど越しの良い葛切りに生ライチを添えた、上品な和テイストのスイーツをご提供いただきました。シェフは「ライチは常温でしばらく置くことで甘みを増して、とても美味しかった。また、ライチをカットし葛切りにあわせてことで食感もすごく良くなった。来年も是非使いたい。」と話してくださいました。来年も是非使いたい。旬が短く、希少性の高い生ライチが、また来年美しく、美味しく実ることを願っています。

✓ 楊貴妃も愛した香り高い果実「ライチ」  
宮崎県産「生ライチ」を使ったスイーツ誕生

HP・SNS



HP



Instagram



Facebook

定期的に更新中！  
チェックしてください。  
フォローやいいね！を  
お願いします。

発行元

金港青果グループ  
株式会社アグリ・ヌーヴ

気になる点などございましたら、左記へご連絡ください。

(045)459-3698