

いつもお世話になっております。秋田ディエックス㈱です。
街行く人に、半袖姿が目立つ季節になりました。
夏へと向かう季節の変わり目ですので、お体には十分お気をつけください。



秋田ディエックス株式会社
TEL018-862-6808
FAX018-824-4411

カラーバージョンございます。担当営業員までお気軽にお声をお掛けください。

★旬の話題★

5月から旬のさくらんぼ。

丸くかわいらしい見た目で色鮮やかなさくらんぼは、甘酸っぱい味わいで人気のある果物です。そんなさくらんぼには、さまざまな種類があり、それぞれ旬が異なることをご存じでしょうか。今回は、さくらんぼの旬や品種、さくらんぼを使ったレシピなどをご紹介します。

さくらんぼは追熟をしない果物なので、一番おいしい時期に収穫されます。一般的な旬は、梅雨の時期の5月後半から6月にかけて。ハウス栽培されているものは、通常の旬の時期よりも早く出荷されます。主な産地は山形県で、国内でのさくらんぼの生産量のほとんどが、山形県収穫されています。



<p>6月中旬～7月初旬</p> <p>佐藤錦</p> <p>果肉は比較的やわらかめで品のよい甘味と酸味。長年愛されている味。</p>	<p>6月下旬～7月上旬</p> <p>紅秀峰</p> <p>果汁が豊富で酸味は少なく、強い甘味を味わえる品種。果肉が硬く、日持ち性に優れる。</p>	<p>6月上旬～下旬</p> <p>紅さやか</p> <p>酸味は少なめですが、ほどよい甘さでさっぱりとした味わい。</p>	<p>6月下旬～7月中旬</p> <p>紅ゆたか</p> <p>糖度は20度以上で甘く、果汁も多い。果肉は硬く日持ちが良い。</p>
<p>6月下旬～7月上旬</p> <p>南陽</p> <p>果肉は黄白色で肉質は緻密でジューシー。さっぱりとした甘さ。</p>	<p>6月初旬</p> <p>高砂</p> <p>味は甘さに加えしっかりとした酸味が感じられます。全体的にややあっさり。</p>	<p>6月下旬～7月上旬</p> <p>ナボレオン</p> <p>果肉はみずみずしく、糖度も高いため甘味を強める。バランスが取れた品種。</p>	<p>7月上旬～7月中旬</p> <p>紅きらり</p> <p>硬さは中、果汁は多い。甘みはやや多く、酸味は少ない。</p>

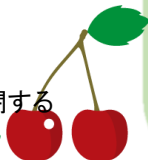
さくらんぼの保存方法

冷蔵【5日程度保存可能】

さくらんぼについている水分をしっかりとる。新聞紙で包み冷気が直接当たらないように蓋つきのプラスチック容器に入れる。

冷凍【1～2か月保存可能】

水洗いをして水分をしっかりとる。冷凍用保存袋に入れ、空気を抜いて密閉する。



さくらんぼソース

アイスクリームにかければお手軽デザートに！

① さくらんぼは軸を取り除き、半分に切る。片側をひねって半分に割り、種を取る。

② 耐熱容器にさくらんぼ、砂糖を入れて混ぜる。ふんわりとラップをし、600Wのレンジで1分30秒加熱する。レモン汁を加えて混ぜる。

③ ラップをせずに再び1分加熱して混ぜ、粗熱がとれたら冷蔵庫で30分程冷やす。

