



情熱の果実「パッションフルーツ」の香いを八王子から！



- 「熱帯」から「亜熱帯地域」で栽培されている「つる性」の多年生果樹です。
- 八王子では、毎年苗から育てる栽培を行っています。
- 品質の高い果実を皆様にお届けするため、「受粉」や「剪定」の管理を頑張っています。
- 収穫は「毎年8月上旬から10月上旬」と「11月上旬から12月初旬」までの2回です。
- 果実全体の色が赤(紫)くなれば食べごろです。果実の色が濃いほど、「糖度が高く、酸味が少ない」傾向にあります。果実の表面の「シワ」が多くなると「糖度が高く」なります。

◇ 大きさの基準は

S サイズ： 70 g～ 80 g 未満

M サイズ： 80 g～ 90 g 未満

L サイズ： 90 g～100 g 未満

LLサイズ： 100 g～120 g 未満

XLサイズ： 120 g 以上 です。

◇ 冷蔵庫で保存すると酸っぱくなりますので、常温で保存し、食べる前に冷蔵庫に入れてください。



- ☆ 甘さと酸っぱさのバランスが絶妙な、まさに南国の味です。
- ☆ 冷蔵庫で冷やしてから、果実を半分に切り、スプーンですくって食べてください。
- ☆ 種もそのまま食べられます。
- ☆ ビタミンA・B2・B6・C、ナイアシン、カリウム、鉄、葉酸、クエン酸などが含まれており、葉酸の含有量は果物類ではトップクラスです。

貴重な「パッションフルーツ生果実」を「JA八王子パッションフルーツ生産組合と【ふる～みん】がお届けします。

小笠原や沖縄の亜熱帯地方で生産が盛んなくパッションフルーツ>ですが、長距離輸送のため、生食用としては貴重な果物です。私たち「ふる～みん」は、そんな貴重な果実を八王子で栽培し、特産品として皆様にお届けしようと活動を開始しました。現在8名の若手農業後継者が、平成25年2月20日生まれの女の子「ふる～みん」に助けられ、頑張っています。応援よろしくお祈りします。

公式ホームページは <http://www.ja802passion.com> です





パッション
フルーツ
食べ頃の選び方
(お好みに合わせて)



← 酸味強・甘味弱 酸味弱・甘味強 →

【 保存の方法は 】

- お買い求めいただいたパッションフルーツは常温で保存してください。
- 冷蔵庫で保存すると「酸っぱく」なります。食べる前日位に冷蔵庫に入れるのが良いでしょう。
- 常温で保存すると果実に「シワ」が出来ます。「酸っぱい」のが苦手な方は少し「シワ」が入るまで保存してください。

【 美味しい食べ方は 】

- 冷やした果実をスプーンで
- サイダーに入れてパッション味
- ヨーグルトやバニラアイスにソースとして
- ゼリーやムースに
- ソースやドレッシングとして
- 焼酎やウイスキーに
- 各種料理の隠し味として



贈答用にもお奨めです



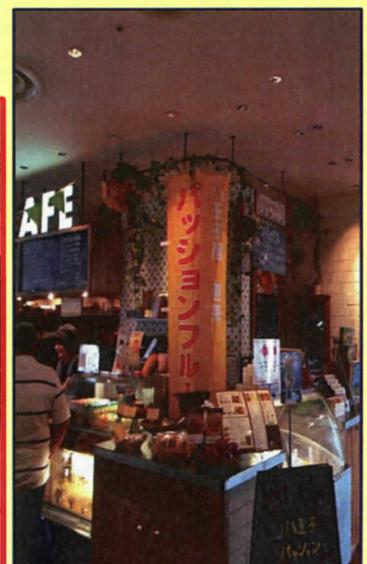
新商品の
ふる～みん
どら焼き
好評です



銀座三越新館9階にて
(平成25年9月)



パッション創りの旬な男たち
with ふる～みん



J A 八王子パッションフルーツ生産組合 / 八王子市農業協同組合
電話：042-666-6511(代) Fax：042-666-6510