

# 商品コースB「紀ノ川の白鳳桃」



お届け時期：7月  
お届け回数：年1回  
内容：1箱・化粧箱入

和歌山県は西日本最大の桃の生産地としても有名で、その歴史は古く、始まりは江戸時代初期の寛永二年。当時の紀州藩主であった徳川頼宣の命によって桃の苗木を植えたことから桃の栽培が始まったと伝えられており、紀ノ川の豊かな水、有機質に富み水はけの良い土壌、温暖な気候と、400年もの長きにわたって培われてきた栽培技術が美味しい桃を育てています。

白鳳桃は、酸味の少ない上品な甘さで果肉が柔らかくジューシーで香りも良いことから「桃の王様」と呼ばれています。ちなみに「あらかわの桃」は特許庁で商標登録されているブランド名で、紀の川市桃山町旧安楽川地区（現在はこの辺りの地区は桃源郷と呼ばれています）で栽培され商標使用許可を得たものだけが「あらかわの桃」を冠することができます。

「紀ノ川の白鳳桃」はブランドではありませんが、紀ノ川農協の光センサーで選別した高糖度のものをお届けいたします。

## 桃の切り方 【注意】熟して柔らかくなった桃には不向きです。



①桃を水洗いして  
産毛をこすり落とす



②桃の筋に沿って  
包丁で一周切り込  
みを入れる



③両手で包み込  
むように上下に持  
ち、ねじる



④種をスプーンでく  
りぬき皮をむく

## 桃を美味しく食べるために

### 桃は冷気と乾燥が大敵！

桃は冷やすと糖度が落ちて風味も損なうため、常温で追熟しておき、食べる前に軽く冷やすのがおすすめです。  
(皮をむく前に冷蔵庫で2~3時間冷やす、または氷水で15分ほど浸す)

フルーツキャップはつけたまま、直射日光、エアコンや扇風機の風が直接当たらない場所で保存してください。

冷蔵保存する場合はフルーツキャップ+ラップでぴったりと包み、野菜室で保存して早めに食べてください。

冷凍保存という手もある

皮をむいて食べやすい大きさにカットしておき、ひとつずつラップで包んで保存袋に入れ冷凍庫へ。

食べるときは半解凍の状態ですりつぶしてシャーベット感覚で食べるのがおすすめです。凍ったままアイスクリームと一緒に食べたりサイダーに入れて食べても美味しいです。