

PEACH

Very soft and sweet white peach.

岡山

山

フル

ー

!

岡山

GRAPE

Okayama grapes are beautiful
and valuable.

発行元
岡山県

岡山の白桃



PEACH

岡山県の桃は、小さな実のひとつひとつに丁寧に袋をかけて大切に育てることで、太陽光を直接浴びず、透き通った白色、滑らかな果肉、芳醇な香りの白桃になります。たくさんの手間や労力を必要としますが、一度食べたら忘れられない極上の桃に育てるためには、必要不可欠なプロセスです。

岡山白桃の出荷時期

品 種 名	7月			8月		
	上	中	下	上	中	下
白 鳳						
清 水 白 桃						
おかやま夢白桃						
白 麗						
白 皇						

白桃は収穫期間が短いため、数多くの品種をリレーしながら出荷しています。さまざまな白桃を食べ比べて、お気に入りの品種を見つけてみてください。

※天候により時期が前後することがあります。

岡山白桃

袋掛けをして大切に育てた岡山の白桃。透き通った白く美しい果肉は、上品な甘みととろけるような柔らかさを生み出しています。

おいしい桃・ぶどうの選び方



桃

- 形が左右対称のもの
- ふっくら丸い円形のもの



ぶどう

- 軸がきれいで、はりがあるもの
- 粒に透明感があり、みずみずしいもの
- 粒の表面に白い粉(ブルーム)がのっているもの

岡山のぶどう

GRAPE

岡山県のぶどうは、つぼみの時から収穫するまで、何度も形を整え、良い粒だけを残すことで、美しい房形、大きな粒、高い糖度に仕上がります。

手間をかけ、大切に栽培されたぶどうは、贈答用など高級品として取り扱われています。



シャインマスカット

6月~12月頃

種がなく、皮ごと食べられる大粒ぶどう。パリッとした食感で、甘味が強く酸味が少ないのが特徴です。岡山県のシャインマスカット「晴王®」はその品質の高さから海外でも人気です。



6月~11月頃

ピオーネ

大粒、種なし、甘いので3拍子揃った岡山育ちのぶどう。溢れる濃厚な果汁と甘い香りが特徴です。ぶどうの大粒・種なし技術は岡山県が先駆けて開発しました。



6月~10月頃

マスカット・オブ・アレキサンドリア

「果物の女王」と呼ばれ、透明感のある黄緑色の粒に芳醇なマスカット香とさっぱりとした甘味が特徴です。岡山県が全国の生産量の大部分を占めています。



6月~10月頃

オーロラブラック

岡山県オリジナル品種で、大粒で種なしの果肉は酸味も少なく、濃厚な味わいと高糖度が特徴です。

白桃の保存方法

直射日光をさけ、風通しのよい場所で常温保存してください。冷蔵庫で長く保存すると風味を損ねることがありますのでご注意ください。



食べ頃

桃の食べ頃をチェック！以下のようになってきたら食べ頃です。

- 外観** 常温で数日経過すると青味が徐々に抜けて乳白色になってきます。
- 感触** 手に持った感じが少し柔らかくなってきます。
- 香り** 桃特有の甘い香りが豊かに広がります。

白桃の美味しい食べ方

▶ 上手な皮の剥き方をYoutubeで確認(一番下のQRコード)

召し上がる1~2時間前に冷蔵庫に入れて冷やし、軽く水洗いをして、皮を剥いてお召し上がりください。すぐに召し上がる場合は、氷水を張ったボウルに入れ、10~15分ほど冷やしてください。

ぶどうの保存方法と食べ方

ぶどうの表面に付いている白い粉(ブルーム)には、鮮度を保つ働きがあるため、水洗いは食べる直前にしてください。購入後、なるべく早くお召し上がりください。



冷蔵保存

粒に少し軸を残した状態でカットし、乾燥しないようにラップなどで覆って冷蔵庫で保存してください。



冷凍保存

洗った後、粒だけを密閉容器やフリーザーバッグなどに入れ、空気を抜いて冷凍庫で保存してください。



白桃の上手な剥き方を**YouTube**で発信しています。



もっと詳しい情報は、公式サイト【**おかやまフルーツ情報サイト**】をご確認ください。