

桃づくりにかける想いは ダテじゃない!!

献上桃の郷® 桑折町

桃 直売所マップ

贈答用は
光センサーで
糖度チェック

訳あり品
格安販売



産直採りたて
硬くて甘い

シーズンは
7月～9月

名称	JAふくしま未来直売所 桑折フレッシュBOX	伊達果実農業協同組合 だてかベジフル
営業時間	9:00-16:00(季節により異なる)	9:00-16:00(季節により異なる)
所在地	伊達郡桑折町字館 28	伊達郡桑折町大字谷地字南 9-1
連絡先	024-582-2301	024-582-4560
定休日	季節により異なる	年末年始
その他	桃のシーズンは、専用直売所を開設	野菜等の直売あり

《桃農家のワンポイントアドバイス》

【桃選びのポイント】

- ・全体的にはっきりと色づいている、縦に入っている割れ目に対して、左右均等にふくらしている桃がオススメです。
- ・茶色っぽい部分は傷やあたりが原因で変色しているので、食べるときに、取り除くとよいでしょう。

【追熟のしかた】

- ・採り立ての桃は硬いです。柔らかい桃が好み場合は、常温の日の当たらない場所で数日ほど追熟すると柔らかくなり、甘い香りが強くなったら食べ頃です。
- ・晩生・極晩生の品種によっては、追熟に日数を要するものや硬いままのものがあります。

【桃の美味しい食べ方】

- ・通常は、常温で保管し、食べる1～2時間前に冷蔵庫へ入れて冷やすのがオススメです。
- ・冷やし過ぎると甘さを感じにくくなってしまいます。

【桃の皮をつるんと剥く方法】

- ・桃が入る大きさのお鍋で沸騰させたお湯に20秒程つけた後、ボールに用意した氷水で5分ほど冷やします。桃のお尻側からペロリと綺麗に皮を剥くことができます。