



夕張メロンの 食べ頃の見分け方

おいしい夕張メロンは、見た目が豊円な形で、ネットが太く浮き出て果実全体を彩り、ツルも青くピンと張っているもの、そして手に持った時見た目より重く感じるものとされています。



この画像はイメージです

収穫されたばかりの頃は灰緑色ですが、時間とともに緑黄色・黄色へと変化し、独特の香りが強くなってきます。

まず、夕張メロンが手元に届きましたらすぐに箱を開けて下さい。

熟度の進み方が早いので、緑黄色・黄色になりましたら二つに切り、種を取ってラップをかけて冷蔵庫で冷してからお召し上がりください。(下記「食べごろメロンの保存方法」参照)

詳しくは同梱のパフレットをご覧ください。

夕張メロンは他のメロンに比べ短期間で完熟いたします。収穫から1日～2日程度で色が変わってきますのでよく見てね!



食べ頃メロンの 保存方法

食べ頃になった夕張メロンは次のように保存できますが、出来るだけ早くお召し上がりください。

①

2つに割ります



②

わたごと種を取り出します



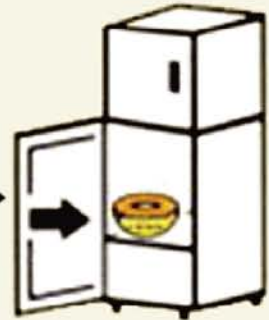
③

ラップを全体にすっぽりとかけます



④

冷蔵庫へ入れます



夕張メロン 豆知識

鮮やかな夕張メロンの果肉はカロチンの色。緑黄色野菜に多く含まれるカロチンは体内でビタミンAに変化。カロチンを多く含む果実は珍しく、健康を気づかう方にはピッタリです。