

最南端の産地から完熟パインの美味しさを全国へ届けます

生産農家直売だから安心です 南国の味と香りをお楽しみ下さい。

■ 島パイン (ハワイ種) ■

西表島で昔から加工用に栽培されて来た品種で、ハワイ種や島パインと呼ばれています。酸味と甘みのバランスも良くジュシーな事から根強い人気となっております。表皮が薄くデリケートで日持ちしない事から、生食用パインとして近年栽培する農家が減少しております。

収穫時季： 6月～7月



島パインの代名詞ハワイ種

■ パイナップル一口メモ ■

- ※ パイナップルはバナナやメロン等とは違い時間が経っても追熟することはありません。西表島産完熟パイナップルは、届いたら冷暗所に置き、できるだけ早めにお召し上がり下さい。
(冷蔵庫で2～3時間冷やせば一層美味しく召し上がれます)
- ※ すぐにお召し上がりになれない場合は、新聞紙で包んで冷蔵庫の野菜室に入れ、一週間以内にお召し上がり下さい。(パイナップルの最適な保存温度は6～8℃です。)
- ※ 当園では輸送時の衝撃からパイナップルを守るために、一個一個キャップをかけて丁寧に出荷しています。万一打撲等で痛んだものが届いた場合には、お手数ですが配達業者にご連絡下さい。(無料でお取り替え致します)
- ※ 当園では殺虫効果のある農薬を一切使用していません。稀に畑の昆虫やアリが付着したまま届くことがありますが、無農薬の証でありますので安心してお召し上がり下さい。



私たちが2年かけて大切に育てました！

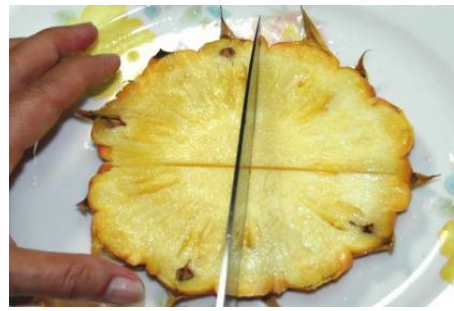
パイナップルの簡単な切り方

西表パイン園

1. パイナップルの切り方 (大胆切り)



①パイナップルを 2cm 大の輪切りにする



② 4等分または8等分にする



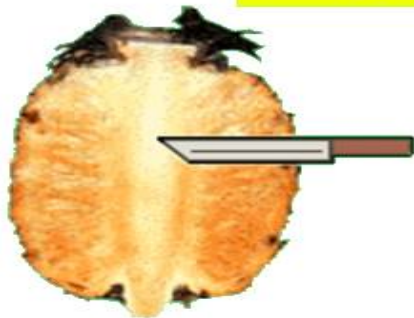
③芯の部分を取り除く



④皿に盛りつけ表皮を残して食する

2. パイナップルの切り方 (上品切り)

パインの簡単な切り方

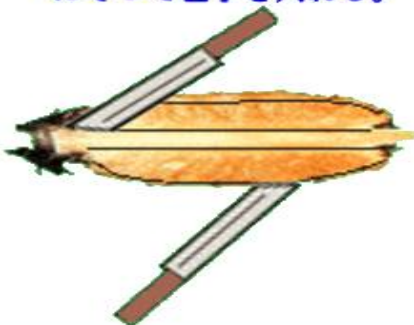


1. カンガを切り落とし
たて二つ切りにする。



2. さらに二つ切りにする。

3. 芯の部分を取り除き皮
にそって包丁を入れる。



4. 実の部分を一口大に切って
そのまま皿に盛りつける。

