

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 大切な方へのご贈答に喜ばれます。

■ 西表島サンスweet ■

西表島の大自然と南国の太陽が育てました。黄色の果肉は、果汁が多くジューシーで糖度も高く（16～23度）お年寄りから子供まで好まれます。日持ちが良く贈答に最適です。味と香りと果肉の色にこだわりました。

収穫時季： 5月～7月



日持ちが良く贈答に最適

■ 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！

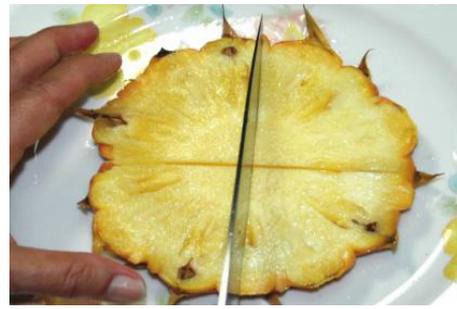
パイナップルの簡単な切り方

西表パイン園作成

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



②4等分または8等分にする



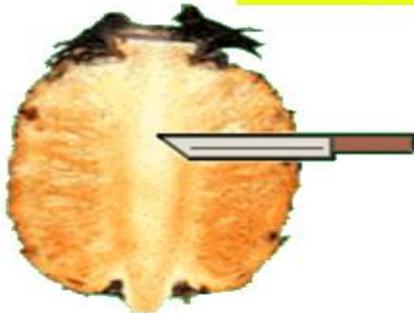
③芯の部分を取り除く



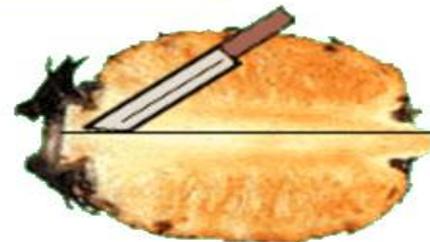
④皿に盛りつけ表皮を残して食する

2. パイナップルの切り方 (上品切り)

パイナップルの簡単な切り方

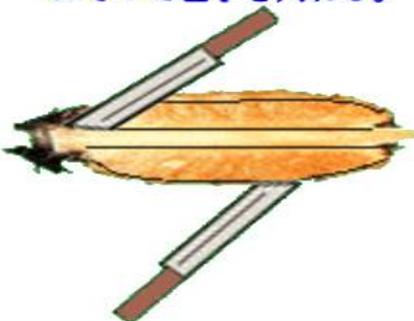


1. カンガを切り落とし、
たて二つ切りにする。



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。

