

Recommend fruit



紅まどんな

愛媛県で登録された品種。ゼリーのような食感が人気。大粒で、ジウノウが薄く食べやすいのも特徴。

Recommend confiture



蜜入りリンゴのコンフィチュール

食感の良いサンふじの蜜入りリンゴを使用。本来の香りと酸味を活かし、砂糖とレモンのみでシンプルに仕上げています。

もはつきり自覚できるはずですが。スーパーの果物売り場の前で悩まなくて済みます。それでも迷われたときはぜひ新品種を買ってみてください。少々価格も高い場合が多いですが、市場のニーズに合っているはず。 「質」に関して言えば、青果物は「秀・優・良・規格外」に選別されているので、「秀」の鮮度の良いものなら質もある程度保障されます。ただ、優以下であっても、皮に小さな傷がある、少し変形しているなど美味しさに影響のない理由で等級が下になる場合も少なくありません。機会があれば手に取っていただき、もっと気軽に旬のフルーツを楽しみましょう。

**フルーツサンドのレシピ公開**  
 不動の人気商品です。イチゴが美味しいこの時期に是非！  
 (季節によって砂糖の量など微調整しておりますが、一般的な分量にてご紹介いたします)

【レシピ】2人分

材料

- 食パン (サンドイッチ用) 4枚
- 生クリーム 200ml
- 砂糖 12~15グラム
- イチゴ 3粒 (大粒で果肉が赤いもの)
- キウイフルーツ 1/2個
- バナナ 1本
- マンゴー 1/6個 (冷凍果肉でもよい)

※マンゴーは無くても構いません

- ①生クリームに砂糖を加えてピンと角が立つくらいまで泡立てる。
- ②パンの片面にクリームを塗り、フルーツをのせる。  
 ◆以下の手順についてはHPより動画をご覧ください。
- ③フルーツの隙間を埋めるようにしながらクリームをのせる。
- ④パンを乗せてサンドし、上下を返してなじませる。  
 耳を落として十文字に切り分ける。

フルーツカフェハタノ



今月の人気メニュー



フルーツサンド 600円

自分のために学び働く

vol.3

質  
- SHITU -

毎年のように新しい品種が出回る柑橘類。馴染みのある、デコポン、ポンカン、清見などの他、まりひめ、はれひめ、甘平(かんべい)といった新品種も次々と登録されています。これだけ種類が多くなっても、それぞれに違った個性を主張できるところに柑橘の奥の深さを感じます。主な産地では品種改良も盛んで、熊本果実連が商標登録しているデコポン(品種名は「不知火(しらぬい)」といい、糖度13度以上、酸度1%以下のものをデコポンとして出荷している)は「清見」と「ポンカン」のかけ合わせによって生まれましたし、甘平は、「西之香」と「不知火」のかけ合わせです。

選ばれる基準となる素質を持ち合わせている品種同士を用いることで、互いの優れた特性をもつ新品種が育成されます。

これだけ品種が増えると、オススメを聞かれることも多い反面、一概に言えないのが難しいところ。一番の近道は、やはり自分で買って食べてみることです。果物の「美味しい」には、単に甘いと酸っぱいという味以外の要素以外にも、皮のむきやすさ、ジューシーさ、価格、大きさなど、美味しいの重要な基準となりうるから。毎朝、いろいろな柑橘を摂っていると自然に違いが分かるようになりますし、ご自身の好み

PROFILE



秦野 みほ

日本野菜ソムリエ協会が認定する山陰で唯一のシニア野菜ソムリエ。(資格は3段階で、シニア野菜ソムリエは最難関)  
 2012年から「野菜ソムリエコミュニティ鳥取」の代表を務める。  
 2013年8月17日、米子市美術館併設のカフェ「Fruit cafe Hatano」をオープン。今後は、鳥取県産のフルーツを使い新たな魅力を持つ商品を創り出すことも、注力したい。  
 ■日本野菜ソムリエ協会 <http://www.vege-fru.com>  
 ■Fruit cafe Hatano HP <http://fruitcafehatano.jp>  
 ■Fruit cafe Hatano FACEBOOK <https://www.facebook.com/fruithatano>

Fruit cafe Hatano

鳥取県米子市中町 12 米子市美術館ヨコ  
 OPEN 9:00-18:00 TAKE OUT 9:00-17:30  
 CLOSE 米子市美術館に準ずる TEL.0859-38-1715  
 ★ご来店の際は、米子市役所駐車場をご利用ください。



フルーツカフェハタノ

ジュニア野菜ソムリエ講座 米子11期 受講日 3月5日(水) 18:00~21:15  
 修了試験日 4月9日(水) 19:00~21:10

ジュニア野菜ソムリエ講座の詳細は「日本野菜ソムリエ協会HP」「フルーツカフェハタノ」までお問い合わせください。