

夏 JAひだのニ
のギフト



飛驒もも

飛驒の大自然で育まれた、夏の宝石

商品番号	品名	規格	金額
P3K	秀品	3kg (12玉~13玉)	4,600円 (消費税・送料・振込料込)
P5K	飛驒もも	5kg (16玉~18玉)	5,900円 (消費税・送料・振込料込)

お申し込み承り期間 **平成26年 6月~7月31日(木)**

発送開始時期 **平成26年 8月中旬~下旬**

天候の状況により発送が遅れる場合がありますので、ご了承ください。

※ご注文、お問い合わせはJAひだ特産加工センターまでお願いします。ご予約順に発送いたします。

※指定日は申し受けかねますのでご了承ください。

※内容相違、破損、損傷等の場合、現品到着後、3日以内に理由を明記の上、ご返送ください。

食べ方

桃は、冷やしすぎると味が落ちますので、1~2時間程度冷蔵庫で冷やし召し上がりください。

●切り方

半分に切ってから、種をえぐり取り、その後、皮を剥いて切り分けま。また、桃はお尻の方が糖度が高くなっていますので一切れずつ不公平が無いように、縦にくし切りにするのがおすすめです。

●湯むきで皮を剥く

コンポートを作る場合など、丸ごと皮をむくときは、湯むき(熱湯につけて冷水に浸す)にすると、楽にむけます。

●生食以外にも

生食以外にも、コンポートやジャム、タルトに適しており、ピューレ、ムースやシャーベットにしても美味しく召し上がれます。



JAひだ 特産加工センター

岐阜県飛驒市古川町上野 550-1

イロイロイイ
0120-161655 (0577)73-6527

ホームページ ▶ <http://www.ja-hida.or.jp>

生産者：JAひだ果実出荷組合協議会