



贈答品
として
大好評

合志市は県内有数のすいかの産地
合志のすいかは夏まで毎日入荷します!



大玉すいか
「春のだんらん」



小玉すいか
「ひとりじめ」

6月からは弁天マンゴーの出荷が始まります!

贈答品にピッタリ!

※表示価格は全て税込です

2Lサイズ(2玉800g)

4,800円

3Lサイズ(2玉1kg)

6,200円



2Lサイズ



3Lサイズ



クラッシーノ・マルシェ(ユーパレス弁天 敷地内)
営業時間/午前9:00~午後7:00(店休日 毎月第2木曜日)

☎096-342-5554 FAX.096-342-5550 **Klassino**

〒861-1103 熊本県合志市野々島2438-1 <http://www.klassino-koshi.jp/benten/>

熊本 弁天マンゴー



弁天マンゴーのおいしい理由

1.マンゴー栽培に適した気象条件

九州の中で最も寒暖の差が激しい熊本は、スイカやトマトをはじめ様々な農作物の栽培が盛んです。もちろんマンゴーにも非常に適した条件となっております。

2.平均糖度16度の完熟マンゴー

ハウス内温度を25℃から32℃に保ち、開閉できる屋根で日差しをケアして、果実に太陽が当たるように気を配りながら栽培されます。日差しが強すぎると、表面に斑点ができてしまうのです。

3.美味しい水

熊本は「水の都」と称されるほど水の美味しい土地柄です。その良質な水で栽培する事で、マンゴーを洗練された味わいに仕上げることができるのです。

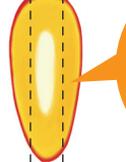
弁天マンゴーのおいしい食べ方

マンゴーは果実の真ん中に15ミリ程度の平たく大きな種子があります。種子は堅い繊維に覆われて取出しにくいので3枚おろしの要領で切り分けます。さらにおいしく頂くために、冷蔵庫でゆっくりと冷やして、お召し上がりください。

正面



横



この様に
カット

ヘタを切り落とし、
実の細く薄い部分
を上に乗せます



3枚おろしの要領
で種を避けながら
切り分けます



皮を切らないよう
さいの目状に包丁
をいれます



ひっくり返したらで
きあがり!お皿に盛
りつけます



※マンゴーはウルシ科に属していますのでアレルギーをお持ちの方は皮膚などがかぶれる場合がございます。もし症状が現れた場合は、口手等についた汁を濡れタオル等できれいにふきとり、皮膚科の病院へお訪ねください。※果肉が堅い場合は常温で置いておきますと追熟してやわらかくなります。その後冷蔵庫に入れておくことで数日程度が保存できますがなるべく早めにお召し上がりください。※追熟中に、マンゴーの木が保有している炭素が原因で黒い斑点が出てくる場合がございますが、品質上問題はありません。それ以上の追熟を避け、斑点箇所を取り除いてからお早めにお召し上がりください。

クラッシーノ・マルシェ(ユーパレス弁天 敷地内)
営業時間/午前9:00~午後7:00(店休日 毎月第2木曜日)

☎096-342-5554 FAX.096-342-5550 **Klassino**

〒861-1103 熊本県合志市野々島2438-1 <http://www.klassino-koshi.jp/benten/>

