



ラ・フランスのおいしさを届けよう！



西洋なし「ラ・フランス」

カットフルーツ鮮度保持技術

食べ頃のラ・フランスの新鮮さをそのままに、
芳醇な香りと、なめらかな舌触りのおいしさを
手軽に味わえるカットフルーツ鮮度保持技術を
山形県農業総合研究センターで開発しました。

鮮度保持液に3分間漬けるだけで、色が変わらず、

冷蔵保存で、食べ頃の状態を3日程度保持できる優れた技術です。



技術の特長

鮮度保持液に3分間漬けるだけ！

● **食べ頃** を味わえる

- 食べ頃判断が難しい
ベストな食べ時の生果実
の食感を味わえる。

● **鮮度を長く保てる**

- 果実の新鮮さを
そのままに約3日間、
鮮度を保持できる。

● **手軽に** 食べられる

- 皮をむく時の、果汁による
手のベタベタがなく、
手を汚さない。

【問合せ先】

山形県農業総合研究センター食品加工開発部

〔山形県山形市みのりが丘6060-27〕

TEL : 023-647-3517 (食品加工技術相談窓口)

FAX : 023-647-3525

e-MAIL : ynokense@pref.yamagata.jp

※具体的な
製造方法
は裏面で

「ラ・フランス」カットフルーツの作り方

【準備するもの】

- ラ・フランス
- L-アスコルビン酸（食品添加物）
- 炭酸カルシウム（食品添加物）
- （必要に応じて）次亜塩素酸ナトリウム等（食品添加物殺菌料）
- 皮むきやカットに必要な器具、ボウル、ザル

食品資材業者等で販売されています。

手 順

1 鮮度保持液を事前につくる

よくかき混ぜることが、ポイント！

- 鮮度保持剤を次の分量を参考に水に溶かし、事前に準備する。
- ① (A)の水に、L-アスコルビン酸を入れ、溶け残りのないようにかき混ぜる。
- ② ①に炭酸カルシウムを入れ、すべて溶けるまでかき混ぜる。

【鮮度保持液 1 k g の配合表】

水 (A)	鮮度保持剤			溶 液 (A)+(B)
	品 名	濃 度	重 量(B)	
960g	L-アスコルビン酸	3%	30g	1,000g
	炭酸カルシウム	1%	10g	

2 原料を洗う

食べ頃でやや硬めの果実を使う。

⇒軸が動き始め、肩にしわが入り出した果実

- ①原料を3回以上流水で洗う。
- ②中性洗剤で果皮を洗い、流水で十分すすぎ洗いする。
- ③必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム*等で殺菌した後、流水で十分にすすぐ。 *塩素濃度100ppmで10分、200ppmで5分浸漬



3 皮をむき、カットする

- ①皮をむき、6~8等分にカットして芯をとる。
(切り方はお好みでOK)



4 鮮度保持液に漬ける

濃度と時間がポイント！

- ①事前に準備した鮮度保持液と果実が1：1になるようにし、果実全体を3分間漬ける。
- ②3分後、ザルにあげ、3分程度液切する。



5 密閉、冷蔵

- ①容器に入れて、フタをする。
- ②容器に入れたまま、冷蔵（10℃以下）で保存する。



※生の果実ですので、製造、保存中は衛生管理に十分ご注意ください！