

かごしまフェア

6.18(水)～24(火)



かごしまマンゴー

鹿児島県の統一基準を満たした「かごしまブランド団体」から出荷される温室マンゴーです。樹上完熟、自然落果で収穫されます。温暖な気候と肥沃な土壌が栽培に適しており、芳醇な香りと甘み、なめらかな果肉を作り出します。

パッションフルーツ

南米原産、和名は「果物時計草」と言います。果肉は小さな種を含むゼリー状で、独特の芳香があります。室温で追熟させ、なめらかな皮にシワがよってきたら食べ頃です。半分に切りお召し上がりください。そのままはもちろん、少し洋酒をかけたり、アイスクリームやヨーグルトに添えるのもおすすめです。



絹ごし杏仁 鹿児島の恵み

鹿児島県産のパッションフルーツとマンゴーを入れたトロピカルソース。やわらかな杏仁ゼリーにかけてお召し上がりください。

