

～山形が守り育てた“くだものの女王”～

山形ラ・フランス



ペロリン

おいしい
「山形ラ・フランス」を
どうぞ召し上がれ!

GI「山形ラ・フランス」

特 性

ラ・フランスは、ち密な果肉、果汁の多さ、独特の芳香から“くだものの女王”と称されています。

GI「山形ラ・フランス」はその“女王”の特長を存分に発揮するため、栽培管理や出荷管理を徹底し、もっともおいしい状態でお届けしています。

徹底した管理

- ① 着果を制限して、太陽の光をたくさん当てています。
- ② おいしい時期を見極めて収穫し、産地で自然してから出荷しています。
- ③ おいしい果実がシーズンで一番最初に販売できる日を、県全体で設定しています。(販売開始基準日)



山形県「ラ・フランス」振興協議会

代表者会議構成員

JAグループ山形・JA全農山形、山形県青果市場協会、
山形県園芸組合連合会、山形県青果商組合連合会、
市町、山形県等

事務局

山形県農林水産部園芸大園推進課



「山形ラ・フランス」の収穫・出荷時期に関する情報はホームページをご覧ください。

<https://www.pref.yamagata.jp/la-france/>

ラ・フランス情報

検索

リサイクル適性(A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。



山形ラ・フランスの 食べ頃判断の目安



【収穫直後の状態】

「ラ・フランス」は食べ頃になっても果実の色が変わらないので、食べ頃の判断が難しい品種です。次の目安を参考に、食べ頃を判断してください。

目安は「軸」とその周り

収穫した時は軸が新鮮ですが、食べ頃になると軸がしおれてきて、軸の周りに「シワ」が寄ってきます。（「シワ」が見えにくい場合もあります。）

注意点

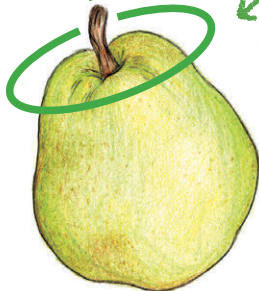
- ・「ラ・フランス」は常温で保管してください。（冷蔵庫では追熟が進みません。）
- ・一度に食べきれない場合は、食べ頃になってから冷蔵庫に入れてください。



軸自体がしおれてきます。



軸の周りにシワがよってきます。



ご購入後であれば、果実の肩の部分を指で押してみてください。耳たぶよりちょっと硬めが食べ頃です。

お店ではやらないでください。

山形県「ラ・フランス」振興協議会