

## 三宅島の畑から直接お届けします！

ご注文をいただいてから、生産者が収穫した新鮮なパッションフルーツを発送します。果実が青いうちに1つ1つ網をかけ、丁寧に育てたパッションフルーツは、樹で完熟して自然に実が落ちたものを収穫します。(網の中に落ちるため、傷みや汚れなどはありません)新鮮な実は香りも良く、追熟させる事でさらに甘みが増します。自信を持ってお届けする、南国の味と香りをお楽しみください！



### 三宅島パッションフルーツ生産部会

生産者	連絡先	受注方法
沖山園芸	沖山敏保 tel/FAX 04994-5-0553 携帯 090-4544-0569	☎ FAX 📱
菊地農園	菊地世紀 tel/FAX 04994-2-0205 菊地なほ子 携帯 090-7848-6477	☎ FAX 📱
	菊地直彦 携帯 090-5734-8668	📱
汐田農園	塩田冬彦 tel/FAX 04994-2-1145 携帯 080-2245-8957	☎ FAX 📱
高松農園	高松 純 tel/FAX 04994-2-0593	☎ FAX
東山農園	前田洋一 tel/FAX 04994-8-5815 携帯 090-7802-3546	☎ FAX 📱
山本農園	山本清治 tel/FAX 04994-5-0402	☎ FAX
趣果花苑	山本鶴良 携帯 090-1535-0328	📱

☎ : 電話    FAX : FAX    📱 : 携帯電話

**販売期間** 6月～9月頃。実がなくなり次第終了となります。

**販売方法** 生産者に直接お電話、またはFAXにてご注文ください。

\*生産者によって注文受付方法が異なります。

\*詳細は上記生産者リストをご確認ください

\*FAXでご注文の際は必ず・お名前・電話番号・ご住所・お届け先・数量をご記入ください。



伊豆七島のうちのひとつ、東京から約180kmの太平洋に浮かぶ三宅島。周囲は38.3km程で、活火山の島としても有名です。釣り、野鳥観察、ダイビング、温泉など、ダイナミックな自然、豊富な海の幸と山の幸が多くの人を惹き付けています。近年ではパッションフルーツなどのトロピカルフルーツ、明日葉などの野菜や、切り葉の栽培も盛んです。



三宅島では、2005年頃から本格的なパッションフルーツ栽培を始めました。三宅島ならではの温暖な気候、海風、強い太陽をフルに活かして、ハウスの中でひとつひとつ丹精込めて育てています。三宅島特有の環境の中で育ったパッションフルーツは、「おいしい!」と評判も高く、わたしたちはより良い品質を目指し、日々育成研究を行っています。三宅島からお届けする夏の味覚を是非ご堪能ください。

三宅島パッションフルーツ生産部会

東京の島の贈りもの

東京都三宅島産

# パッションフルーツ



トロっと  
ジューシー!

爽やかな甘みと酸味、  
南国の香りをお楽しみください!

# パッションフルーツって どんな果物？

パッションフルーツは、アメリカ大陸の亜熱帯地域を原産とするトケイソウ科の果物です。花が時計のように見えることから、和名はクダモノトケイソウ（果物時計草）と言います。

日本では明治時代から栽培が始まり、主に沖縄県や鹿児島県の奄美諸島といった亜熱帯地域での栽培が主でしたが、近年では東京都産のものも増えて来ており、国産のトロピカルフルーツとして贈り物にも選ばれるようになりました。

紫色種、黄色種、中間交配種があり、日本では紫色種が主に流通しています。三宅島のパッションフルーツも紫色種です。

## まめ知識

passion fruit の「passion」は「情熱」ではなく、「(キリストの)受難」という意味です。諸説ありますが、パッションフルーツの花の形が、十字架にかけられたキリストの姿に似ていることが由来と言われていています。



パッション  
フルーツの花

## 保存方法

常温で保存します。  
食べる1時間くらい前に冷蔵庫に入れて冷やします。冷やしすぎると甘さを感じにくくなるため、注意してください。

## 美味しい食べかた 1 そのまま！

パッションフルーツを2つに切り、中の実を種ごとスプーンですくって食べます。とろける果肉と、種のカリカリとした食感のハーモニーをお楽しみください！



## 美味しい食べかた 2 追熟！

皮がシワシワになるまで、室温で追熟します。香りが強くなったら食べ頃です。冷蔵庫で冷やして、なるべく早くお召し上がりください。酸味が抜けて、より甘みを感じる事が出来ます♪



これくらいの  
シワシワが目安です！



もっと  
パッションフルーツを  
楽しむ！簡単♪  
アレンジいろいろ

パッションフルーツは果肉をそのまま食べるだけでなく、ドリンクやデザートに、いろいろなアレンジで楽しめます。2つに切ったパッションフルーツにスプーンを入れ、くると回すと種と実が皮から離れて、簡単にピューレ状になります。スプーンですくって「入れるだけ」「かけるだけ」「混ぜるだけ」の簡単アレンジをご紹介します。



スプーンを入れて  
くるくると、  
種と実をピューレ状に☆

スプーンで軽くかき混ぜるようにして種と実を皮から離します

## ・・・パッションフルーツのスムージー・・・



材料  
パッションフルーツ果肉(種入り)  
ヨーグルト  
バナナなど、好みの果物  
レモン汁(少々)

果物は皮をむいて一口大に切り、ヨーグルト、パッションフルーツの果肉(種入り)と一緒にミキサーにかける。お好みで蜂蜜や氷を加えても。

## ・・・パッションフルーツのカクテル・・・

材料  
パッションフルーツ果肉  
炭酸水、ジュースなど好きな飲み物  
チューハイ、ビールにも合います！

ジュースやアルコールなど、好きなドリンクにパッションフルーツの果肉を入れてよく混ぜるだけ！  
種は洗みやすいので、お好みで漉して取り除いても良いでしょう。



## ・・・デザートにトロピカル風味をプラス・・・



材料  
パッションフルーツ果肉(種入り)  
ヨーグルトorバニラアイスクリーム

ヨーグルトやバニラアイスのトッピングとして、パッションフルーツの果肉を乗せればいつものデザートがトロピカル風味に！  
パンケーキやワッフルのお供にも。

## ・・・混ぜるだけの簡単ドレッシング・・・

材料  
パッションフルーツ果肉(種入り)  
塩  
オリーブオイル

材料を器に入れ、塩が溶け材料が馴染むまで混ぜる。サラダはもちろん、チキンやラムなどのお肉とも合います。

