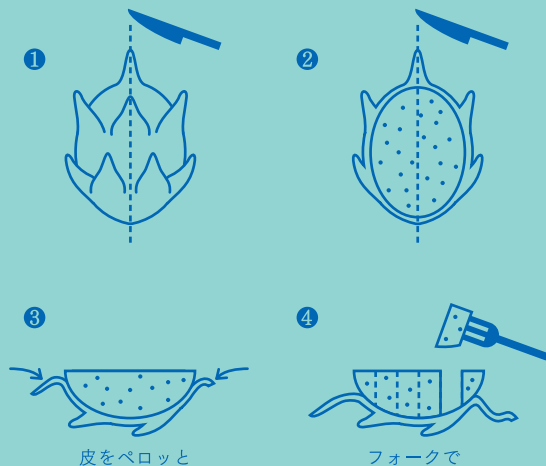


食べ方

- ① 縦半分にカットします。
- ② さらに半分にカットします。
- ③ 手で両サイドから皮をむきます。
- ④ 適当な大きさにカットし、フォークで食べます。



食べる1時間くらい前に冷蔵庫で冷やして、写真のように切って、スプーンですくって食べてもOK!

食べ頃目安

一番おいしく食べられる状態でお届けしていますので、お早めにお召し上がりください。

保管方法

冷蔵庫に入れて2-3日位を目安に。

松翁園なべしま銘茶

〒506-0843 岐阜県高山市下一之町12番地
12 Shimoichinomachi Takayama city Gifu 506-0843

TEL. 0577-32-4086
FAX. 0577-34-7785
E-mail meicha@vega.ocn.ne.jp

<https://www.nabeshimameicha.com>



なべしま銘茶
オフィシャルサイト



なべしま銘茶
Instagram



NABESHIMA
MEICHA

DRAGON FRUIT



OKUHIDA DRAGON
ORIGINATED FROM FRUSIC.
AGRICULTURE IS ART.

Presented by NABESHIMAMEICHA

奥飛騨で育った ドラゴン フルーツ

岐阜県高山市奥飛騨



甘く、雪深い奥飛騨で
なぜ南国のフルーツ？
あっさりとした
おいしさ。

それは、大きな寒暖差で
甘くなるから。

奥飛騨は、昼と夜の寒暖差が大きく、
ドラゴンフルーツを甘くおいしくさせます。
一つひとつ手塩にかけて育てたドラゴンフルーツは、
糖度も高く、それでいてしつこくない、
上品な甘さが特徴です。

※ 日本で流通しているものは輸入物が多く、熟す前に収穫しているため、
糖度が低く甘くありません。ぜひ、日本育ちの甘いドラゴンフルーツを
お召し上がりください。

“甘くない”という誤解！

あっさりとした甘み

ドラゴンフルーツの糖分はブドウ糖のため、あっさりとした甘みになっています。

低カロリー

カロリーは 100g あたり 50kcal、1 個あたりは 130kcal と低カロリーです。

食物繊維が豊富

お腹の調子を整える食物繊維がバナナの約 65 倍！

カリウムが豊富

夏バテやむくみ防止にも役立つカリウムが豊富に含まれています。

ビタミン B 群

ビタミン B 群も含まれるので、高血圧や高脂血症などの改善や動脈硬化予防にも。

マグネシウム

骨や歯の生育に欠かせない栄養素でもあるマグネシウムが含まれます。

Agriculture is Art.



地球にやさしい温泉熱を 利用したハウス栽培



一般的なハウス栽培は、重油を燃やし室内を温めますが、
昨今問題になっている二酸化炭素を排出します。

一方、奥飛騨のドラゴンフルーツ栽培は、温泉熱を利用した
化石燃料に頼らない「循環配慮型農業」を実践しています。

夜に、大輪の花も
咲かせるドラゴンフルーツ。
その姿は圧巻です。

ひと夜かぎりの花

ひと夜かぎりの花を咲かせるドラゴンフルーツ。
その花の直径は、三十センチほどもあり、
大きく咲き誇る姿は、ひととき妖艶で、
見るひとを魅了します。

そして、このタイミングで受粉作業を
行います。一つひとつ、手作業で花粉を
メシベにつけていくことで、やがて
美味しいドラゴンフルーツが実ります。

