



桃は生ものですので お早めに お召し上がりください

さらに美味しくお召し上がりいただくために…
桃の保存方法について

- 桃は基本的に常温での保存をおすすめしています。
- 固い桃を柔らかくしたい場合、1～2日程常温で置いておくと柔らかくなります。
※果肉がシャキシャキと硬い品種は、追熟しても柔らかくなりません。
- すでに柔らかい桃の場合は、新聞紙で優しく包み、日の当たらない風通しの良い涼しい場所で保存してください。日持ちはしませんのでご注意ください。
- 数日で食べきれない場合は、食味が変わる可能性があります
冷蔵保存をお試しください。
- 食感や味が変わってしまいますが、冷凍やシロップ漬けにすると長期保存が出来ます。
※冷蔵便でお届けの桃については追熟されにくいので、そのまま冷蔵庫で保管してお召し上がりください。

保存方法を紹介しますが品質を保証するものではありませんので、ご了承ください。

常温で保存

- ① 桃を1個ずつ新聞紙などで包む ② 風通しのよい日陰や冷暗所で常温保存
※エアコンや扇風機の風が当たると乾燥するので避けてください

冷蔵で保存

- ① 桃を1個ずつラップで包む ② ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存
※冷蔵保存の場合でも、様子を見て早めにお召し上がりください。
※食べる1時間前に、常温で温度を戻してから召し上がるとよいです。

加工する

桃のコンポートの作り方を
伊達市桃特設サイト「一桃一会」で紹介しています。
<https://momo-fukushima-date.jp/recipe1>

アクセスはこちら

