

図指せ果物博士！ アテモヤの巻

お問い合わせはコチラまで・・・

宛先 メール:kaihatsu@tamaseika.co.jp お手紙:東京都国立市谷保6-2-1 東京多摩青果(株) 開発課宛

参考サイト 果物ナビ・旬の果物百科

参考文献 『もっとからだにうれしい野菜の便利帳』高橋書店

※掲載している青果物の傾向は、既存文献等を参考とし、主に弊社職員が行った簡易的実験・計測結果をもとにしています。

担当:水野

国立せいか (25)

●せいかが『アテモヤ』について考える

アテモヤ バンレイシ科

フロリダで品種改良された、バンレイシ(釈迦頭 しゃかとう)とチェリモヤの掛け合わせです。見た目はごつごつしていますが、追熟させてから食べると、濃厚なカスタードクリームのような甘さが楽しめます。

森のアイスクリーム・カスタードアップル・シュガーアップルという別名からわかるように、糖度の高さが特徴です。

ちなみに、アテモヤという名はバンレイシの別名である『アテ(ス)』+『(チェリ)モヤ』から来ているそうです。

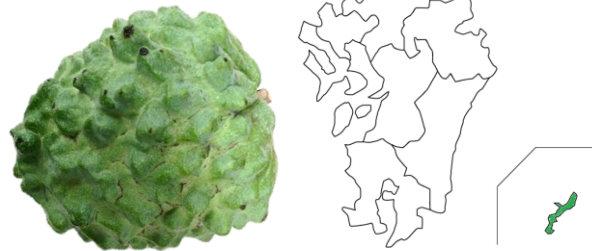
入荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

12月から3月まで入荷しています。入荷量のピークは1月下旬から2月にかけてです。

多摩青果に入荷しているアテモヤ

沖縄県・鹿児島県を中心に生産されています。多摩青果には沖縄県産のみが入荷しています。



アテモヤの仲間

チェリモヤ

「冷たい種」という意味の名を持つ、パイナップル、マンゴスチンと共に、世界三大美果に数えられる果実です。

多摩青果にもアメリカなどから入荷があります。



バンレイシ(釈迦頭 しゃかとう)

見た目が釈迦様の頭に似ていることから、釈迦頭(しゃかとう)とも呼ばれます。果皮が赤い、赤釈迦頭もあります。



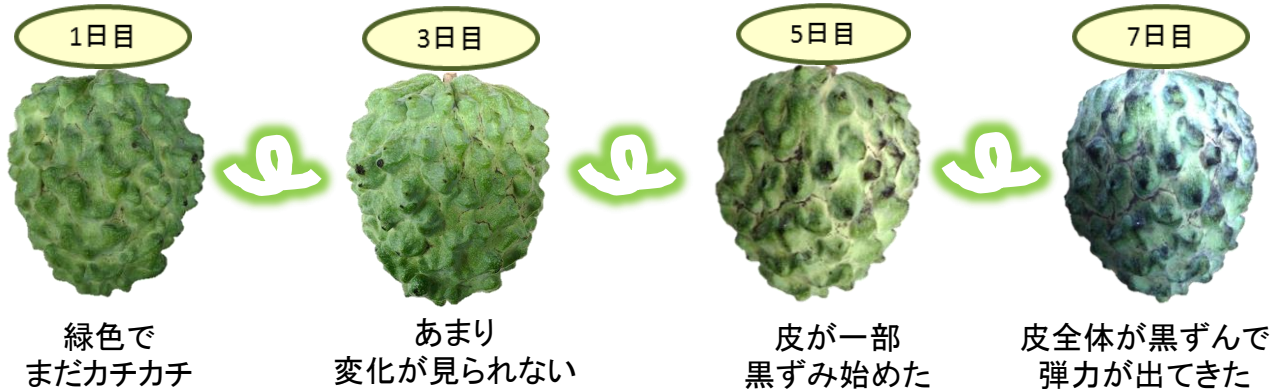
●『アテモヤ』を食べよう

アテモヤの食べ方

アテモヤは追熟させて食べる果物です。

硬い場合は5~7日常温におき、皮が黒ずんで弾力がでてきたら食べごろです。

一番美味しい時期を見極めて
ご賞味ください!!



アテモヤはこんな果物

種は黒くて硬く、数も多いですが、取り除きやすい大きさです。

ごつごつした皮ですが、実はスプーンで簡単に取れます。



果肉は意外とジューシー!

内側の果肉はパイナップルのような、繊維状の食感ですが、外側の果肉はざらっとしたペーストのような食感。

スプーンですくってお召し上がりください!

●『アテモヤ』の鉄板レシピ



アテモヤソース

トロピカルテイストの濃厚ソースが簡単に出来ます!



アテモヤアイス

混ぜて固めるだけで本格派の味わい