

育成について！

●マンゴーはとても手間のかかる果物です



1、受粉して実をつけます

2、栄養が分散しないよう
摘果して身を大きくします



3、ある程度育てたら、実を1つ
1つ手作業で吊り上げます

4、実が色づいてきたら
日焼けムラをしないよう
日照面を細かく変えます



5、健康的に 瑞々しく
きれいな色がでる様に
温度、湿度など
管理を徹底します

安心と満足をお届けするための
追求をおこたれません！



6、実が太ったら丁寧に
ネットをかきます

7、成熟すると実色が
緑→赤→紫→明赤に変化



8、焼けすぎないように
ハウス照度や、地面照り
返いにも気をつけます

9、完熟！きれいな赤に！

実がネットの中に落ちれば甘くて
ジューシーな“完熟”マンゴーの完成です！



10、くいて集荷。毎朝、とれたての新鮮な
実を速やかに集めて集荷場で検査します



新鮮で、ジューシーな味わいを 皆様の食卓におとどけ！

11、集荷場では常時10℃に
室温設定し摘みたての鮮度を保ちます



12、検品

虫食いや傷み等を検査
サイズ、糖度、形など元
にグレードを決定します



13、そしてお客様へ！

見事、検品をパスした
もののみ商品となります。
速やかにクール便にて配送

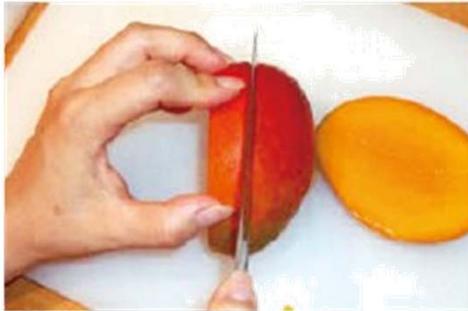
まとめ、いかがでしたか？

ちなみに当園では、毎年出荷されるマンゴーは
約2-3万個程です。土や水、空気等見えない部分
にも拘って完成します。約2ヶ月の限定発売品！

ぜひとも一度！ご賞味くださいませ！

● 食べ方指南!

マンゴーのお召し上がり方



① マンゴーをよく洗い
種を中心にしてナイフを入れます



② 種のある中心部分を残し
左右に切り分けます



③ ナイフでさいの目状に切り込みを
入れます



④ 皮の部分を裏側から押すように
反り返らせるとできあがり



⑤ 盛りつけて完成

※マンゴーはウルシ科の植物です。
体質によっては、マンゴーの果汁等で
かぶれることがありますので、
ご注意ください。

