

ル・レクチェ

～おいしく召し上がっていただくために～

おいしい食べ方

【食べ頃サイン】

- 色 少し青みのかかった色からブライトイエロー(完熟バナナのような色)に変わります。
- 香り 甘い芳醇なかがりがしてきます。
- へた 茶色のへたがしわしわになっていきます。
- くび へた周辺の実の部分が、黒ずんでいきます。
- 硬さ 食べ頃になると指で触れた時に柔らかい感触を感じます。ナイフで切ったときにナイフの刃がすっとスムーズにとおるくらいが食べ頃です。

追熟している間は日持ちが良いですが、食べごろを過ぎると傷みが早いので、お早めにお召し上がり下さい。



食べ頃

保存方法

- ル・レクチェは呼吸しています。包んである包装フィルムをはずさずに、そのまま保存してください。
- 乾燥してしまうので、なるべく冷蔵庫には入れない方が良いでしょう。
- すぐに食べる場合…暖かい部屋に置くと良いでしょう。
- ゆっくり食べる場合…涼しい場所(10度以下)に置くと良いでしょう。

お召し上がり方

- ①包丁で縦半分に切ります。
- ②縦半分を3つくらいに切り、薄く皮をむきます。また、芯を取り除いてからお召し上がりください。



①

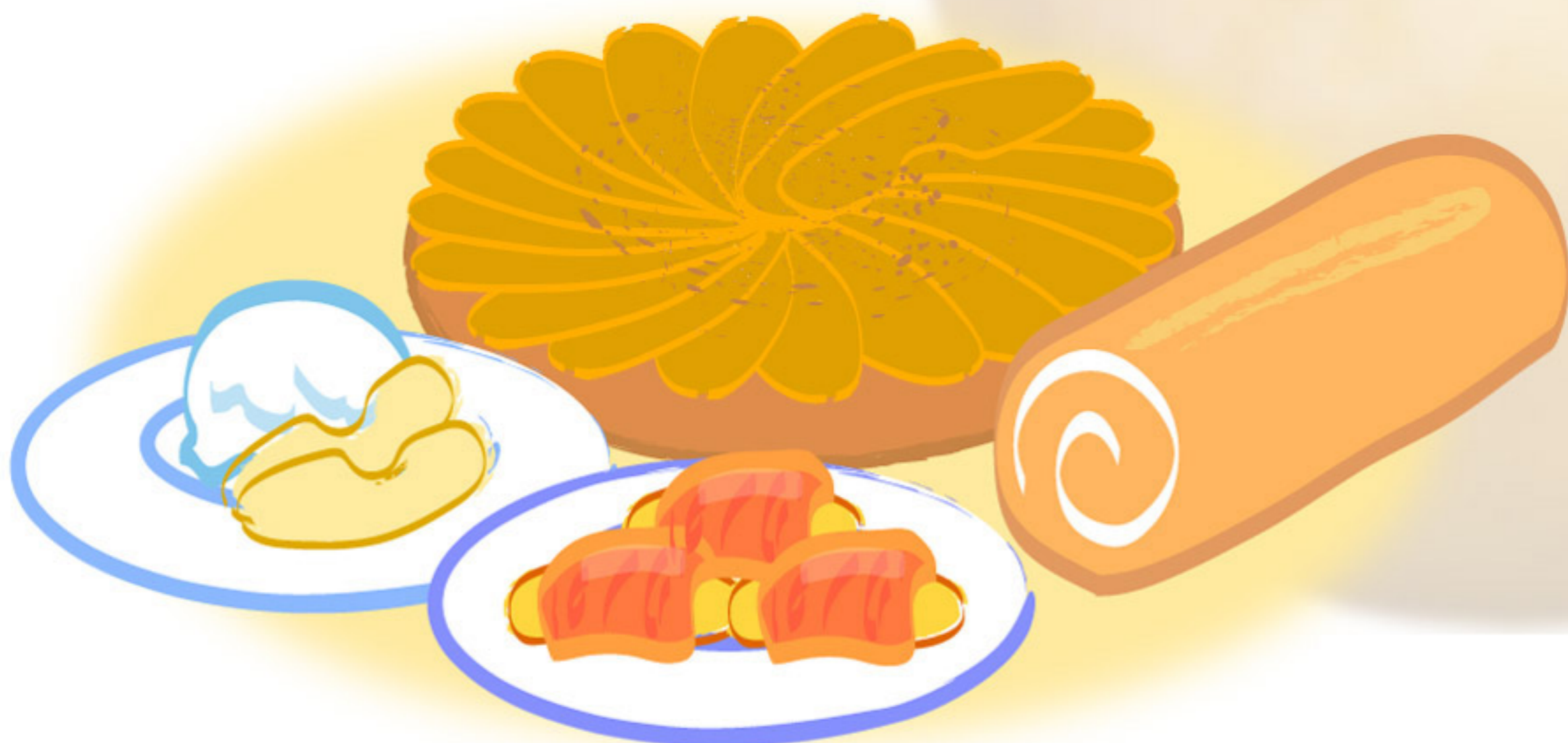


②



その他にも…

- ケーキもの (ル・レクチェパイ焼きタルトやロールケーキ)
- デザート系 (ジェラートやジュレ、ヨーグルト、アイスクリーム添えなど)
- イタリア・フランス系 (ソテー・生ハム・コンポート)



ル・レクチェの食べ方募集！！

あなたの知っているル・レクチェのおいしい食べ方を教えてください！
簡単な食べ方から本格的なレシピ、意外な組み合わせまで募集しています。
その中からピックアップして匠 WEB SHOPでご紹介しちゃいます！

ご応募はこちらから takumi@donet.ne.jp