

ぶどう

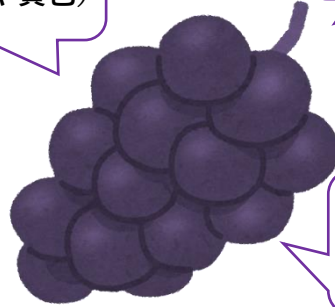
【選び方・食べ頃】

【管内主産県】



色が濃い
(黄緑系はやや黄色)

太くてしわがなく
褐色化していない



表面にブルーム
(白い粉※) が付着
※果物自身が作り出す物質

【旬】

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

【品種紹介】



岡山県提供

ピオーネ

大粒で甘すぎないさわやかな甘酸っぱさが特徴です。中でもニューピオーネは種がなく、皮離れが良いため、とても食べやすいです。



岡山県提供

シャインマスカット

種なしで皮ごと食べられることが特徴です。甘みが強く、酸味が少ない味で、マスカット特有の上品な香りがあります。

毎日200g食べよう！

健康と、果物を毎日の生活に定着させるために、1人1日200g以上の摂取が推進されています。

ぶどうは1房で200g！
(大粒ぶどうは1粒で15gくらい)



○機能性成分
アントシアニン類など多様なポリフェノール類などが含まれています！

【生産の様子】

ぶどうの花をジベレリン液(植物ホルモン)に浸すことで、種なしぶどうになります。



雨水や強い日差し、虫などから果実を守るために、1つひとつ手作業で袋が掛けられます。