

# 佐渡の逸品

## キング

熟しても緑色なのが特徴で糖度は15～17度と十分あり、果肉の柔らかさ、きめ細かさなど上品な食感が魅力。夏採り専用の品種です。果皮が非常に薄いデリケートな果物です。



## ビオレソリエス

フランスではプロヴァンス地方ヴァール県のAOCソリエスポンにも認定されている代表品種。深紫色でいちじくの中でも高糖度(18～24)で舌触りが滑らかな上品な甘さが特徴。まだ日本ではあまり栽培されていない珍しい品種です。



## ビオレドーフィン

ビオレとドーフィンの交配品種。糖度は17度以上あり果肉は黄色で多汁で甘みが強く香りがある。夏果専用種。6月下旬～7月上旬に成熟。



## さくらんぼ

佐渡ヶ島内では、28人の生産者が約120aでさくらんぼを栽培しています。品種は、食味が最高級で一番人気の「佐藤錦」が約6割を占め、そのほか、適度な酸味がある「高砂」、果肉が赤く酸味と甘みのバランスがよい「紅さやか」などがあります。



## ル・レクチェ

ル・レクチェは「西洋なしの貴婦人」と呼ばれ、独特の芳香と、とろけるような食感が特徴で、味、香、食感とも西洋なしの最高峰です。収穫してから追熟期間を経て出荷されます。他の新潟産ル・レクチェとは一味違う佐渡産のル・レクチェを是非一度お試し下さい。



## 天然あわび

佐渡の磯で捕れた黒活あわびは、日本海の荒波で生育している海藻類を食しています。肉厚でコリコリとした食感は格別です。



	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
キング(佐渡)												
ビオレソリエス(佐渡)												
ビオレドーフィン(佐渡)												
ル・レクチェ(佐渡)												
さくらんぼ(佐渡)												
あわび(佐渡)												

※旬の新鮮なものを美味しい状態でお届けすることを心がけておりますので、天候や自然条件によりご注文数量をお届けできない場合がございますが予めご了承下さい。



エモントレーディングカンパニー

TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

http:// www.bonappetit-net.com