

知ってほしい、沖縄フルーツ

甘酸っぱいのがお好き♡ 大人向けパイン

人気急上昇中の沖縄原産パイナップルの品種です。ピーチパインの栽培には酸性土壤が適しているために、石垣島・西表島・沖縄本島北部でしか作られていない希少な品種で、その名の通り、微かに桃のような甘い香りが特徴です。また、果肉が乳白色なことから別名「ミルクパイン」とも呼ばれています。パイナップルが美味しくなるのに最適な赤土の土壤がある石垣島で、長年パインを作り続けてきた石垣島の農家だからこそだせる甘さで、とくに大人のパイン通に人気があります。

沖縄県産 パインアップル ピーチ (品種:ソフトタッチ)

果肉の色は乳白色
とろけるおいしさ

小ぶりなパインで、果肉の色は乳白色。とろける甘みが特長です。生産量は多くありませんが、酸味と甘みのバランスがよく、パイン通の方に人気の品種です。

収穫時期

4月～6月



沖縄
県産

沖縄県産 パインアップル
ピーチ(品種:ソフトタッチ)

● パイナップルの切り方



両サイドをカットして
縦に4等分にします。



皮にそって包丁を入れ
切り離します。



好みの大きさにカットして
お召し上がりください。

食べ頃

追熟しないでお早めに
お召し上がりください。