

# はっさく



はっさく(八朔)は日本が原産のみかんです。皮は厚く剥きにくいですが、程よい甘さと酸っぱさに上品なほろ苦さがあり、爽やかな酸味が特徴です

また、**ビタミンC**や**シネフィリン**という成分を含んでおり、風邪予防にも大きな効果があると言われています

## ◇ 美味しいはっさくの選び方 ◇

色が明るい橙黄色で、茶色い部分が無く、へタの部分が緑色のもの手に持った時にずっしりと重みのあるものを選びましょう

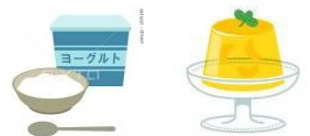
## ◇ 保存方法 ◇

冷暗所に置くだけでも、2～3週間は日持ちがします。乾燥が苦手な為、ひと手間かけて、新聞紙で1つずつ包んで箱などに入れておくのがお勧めです

## ☆ 食べ方のいろいろ ☆

### ● そのままデザートとして

ヨーグルト等と一緒に食べても美味しいですが、型などで固めのゼリー寄せなどにすると、切ったときの断面がきれいにでます



### ● 果汁も楽しむ

絞った果汁をジュースとして飲んだり、カクテルに使っても美味しいです。ドレッシングやソースなどに使っても、美味しい料理が作れます



### ● サラダにも

果肉をほぐしてサラダに和えても、甘すぎず、ほろ苦さが活きた美味しいサラダができます

