



NIHOMBASHI
千疋屋総本店
TOKYO 1834

TROPICAL FRUIT PARADE

4月27日(土)～5月31日(金)

千疋屋総本店 松屋銀座店では、彩り豊かで鮮やかなトロピカルフルーツをご用意しております。お手土産や大切な方へのギフトにいかがでしょうか。



宮崎県産 完熟マンゴー

宮崎の温暖な気候風土と日本一長い日照時間の中で育ち、100%樹上で完熟させた温室マンゴーです。完熟しているため多少やわらかい果実もありますが、食味には影響ありません。少し冷やしてお召し上がりください。南国の香り豊かな味を満喫していただけるでしょう。



宮崎県産 完熟マンゴー太陽のタマゴ

宮崎の豊かな大地と輝く太陽に生まれ、樹上で完熟した温室マンゴー。なかでも「太陽のタマゴ」は糖度15度以上、重さ350g以上、果皮の2/3以上が赤い、という厳しい基準を満たした果実に与えられるブランドです。



マンゴーのジェリー

カットしたマンゴーをレモンジェリーに閉じ込めました。マンゴーのソースをかけてお召し上がりください。

松屋銀座店
限定

Monthly Cake

月替わりでお楽しみいただける
四季折々のデコレーションケーキ

マンゴーショート

スポンジにもマンゴーピューレを染みこませ、マンゴーの味を最大限に活かしたケーキが出来ました。

※3日前までのご予約のみの承りとなります。



トロピカルフルーツとは、熱帯や亜熱帯地方を原産地とする果実を指します。
店頭では色鮮やかで個性的なトロピカルフルーツ各種ご用意しております。

スターフルーツ



和名は「五斂子」、東南アジア原産です。透き通るようなレモン色の果実を横に切るとかわいい星形になります。サクサクした食感でジューシー、ほんのり甘酸っぱいさわやかな風味です。そのままスライスしてお召上がりください。また、ジュースやジャム、ゼリーなどにも。

パイナップル



原産地は熱帯アメリカです。「パイナップル」とは「松ぼっくりに似た、りんごのように甘酸っぱくておいしい果実」という意味があります。香り豊かで強い甘味と酸味が良く調和し、とてもジューシーなトロピカルフルーツです。下の方ほど甘いので下ぶくれのものを選びましょう。

アボカド



熱帯アメリカ原産、表皮の様子から「アリゲーターペアー(鱷梨)」とも呼ばれます。なめらかな舌触りに加え栄養価も高く、古代から愛されてきました。常温で保存し、果皮が黒褐色になり、手のひらで軽く握って柔らかさを感じたら食べ頃です。

パパイヤ



原産地は熱帯アメリカ、傷をつけると乳液が出ることから「チチウリ」とも呼ばれます。日本で流通しているパパイヤは主にハワイやフィリピンから輸入されています。常温で保存し、果皮が黄緑色から黄金色に変わり、手に乗せてやわらかみを感じたら食べ頃です。

マンゴー



インド原産、4,000年以上の栽培歴があるマンゴー。メキシコ産マンゴーはきれいな赤色をしているため「アップルマンゴー」とも呼ばれます。気品のある芳香、濃厚な甘味と適度な酸味、とろけるような舌触りをお楽しみください。常温で追熟させ、手のひらで軽く握りやわらかさを感じたら食べ頃です。

ドラゴンフルーツ



総称は「ピターヤ」といい、南米原産です。果皮は赤く、果肉は白いものと赤いものがあります。冷蔵庫で保存し、半分に切ってスプーンでお召上がりください。みずみずしい果肉を黒い小さな種ごとどうぞ。サラダやジュースなどにも。

パッションフルーツ



南米原産、和名は「果物時計草」といいます。独特の芳香があり、果肉は小さな種を含むゼリー状です。室温で追熟させ、なめらかな皮にシワがよってきたら食べ頃です。少し冷やして、横半分に切り果肉を種ごとお召上がりください。また、洋酒をかけたり、アイスクリームやヨーグルトに添えてお手軽なデザートに。

サンゴールドキウイ



近年は様々な品種のキウイフルーツが国内各地で栽培されています。人気上昇中のサンゴールドキウイは鮮やかな黄色い果肉が特徴、ニュージーランドで誕生しました。果実は果皮の毛が少ない俵型をしています。トロピカルでジューシーな甘さの食べやすいキウイフルーツです。

※画像はイメージです。

日本橋 千足屋総本店 松屋銀座店

東京都中央区銀座3-6-1 松屋銀座B1F TEL 03-6228-7153