

桃アンケート

お届けした桃の品質等含め
ご感想を心よりお待ちしております



岡山 の 桃

岡山ピーチボーイズの

近年の気候変動で、ゲリラ豪雨や夏から秋の高温・乾燥など、デリケートな桃を栽培するには非常に厳しい天候になっています。が、みなさんの喜ぶ姿を想像して一つひとつ大切に育てています。どうぞご賞味ください。

代表 中川 博文

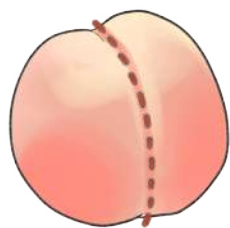
保管と食べごろ

- 桃の香りと甘みを楽しむためには常温保存が最適です。
- お召し上がりの 30 分～ 1 時間前に冷蔵庫または氷水で冷やしていただくと一層美味しくお召し上がりいただけます。
- 冷蔵庫で冷やし過ぎると水分が失われ甘みも落ちますのでご注意ください。
- 白桃は完熟しても白いままです。お早めにお召し上がりください。

桃の切り方

かための桃

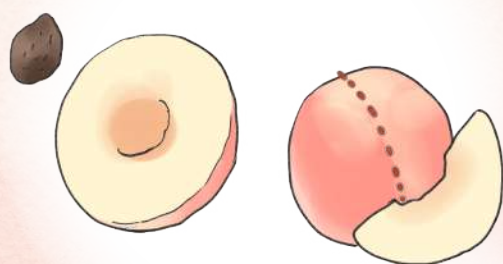
- ① 割れ目に沿って 1 周切れ目をいれる



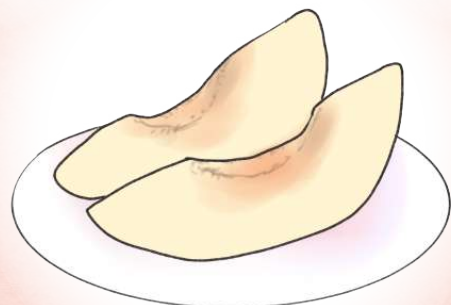
- ② 両手で持って上下に回して割る



- ③ スプーン等で種をくり抜き好きなサイズにカットして皮をむく

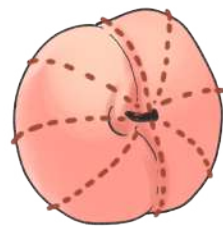


- ④ いただきます！

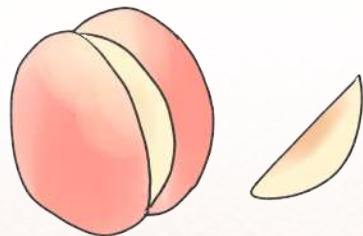


やわらかめの桃

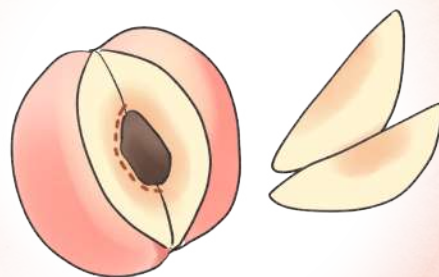
- ① 種に沿って 8 等分にする



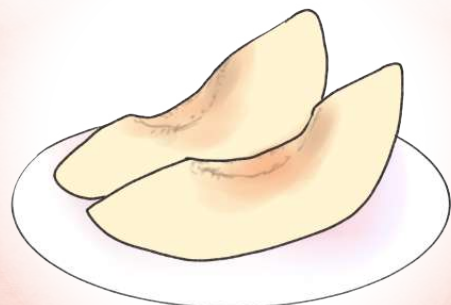
- ② ひとかけら切り出す



- ③ 種に沿ってナイフを入れ果肉をばらして皮をむく



- ④ いただきます！



他県では袋がけをしない無袋栽培が多く赤みを帯びた姿をしていますが、岡山の桃は直射日光をあてない有袋栽培。果皮が薄くて白い上品な姿が特徴です。

01

産地は倉敷市玉島

岡山ピーチボーイズの桃は倉敷市玉島の山の斜面で栽培しており、日当たりが良く、南の海からの風を受けた桃はより一層美味しくなると言われています。



02

木で熟したものを収穫

ギリギリまで木で熟した桃を収穫してお届けしていますので、到着後すぐに美味しくお召し上がりいただけます。



03

農薬の使用は最低限

除草剤はもちろん環境ホルモン作用の疑いがある農薬は使用していません。その他の農薬も可能な限り使用を控えています。

