

タイ産Durian 食べごろのサイン

人により、完熟前の硬めのドリアンが美味しいと言う方もいらっしゃいますが、へた当店のドリアンは、**到着日～3日以内**に食べごろの物を選んで発送しております。常温で保存し、へたの反対側からの匂いが強くなって来たらもう食べごろです。もっと熟したものが良いお客様は、下の部分に亀裂が入るまで待っても良いでしょう。

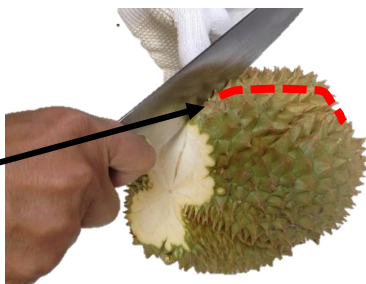
【ご注意】
ちゃんと食べ頃に熟しても、**必ず裂けてくるとは限らない**ので、やはり匂いが一番のヒントになるかも知れません。

おすすめの切り方

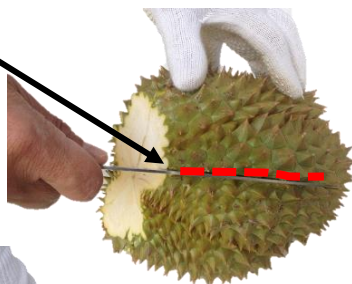
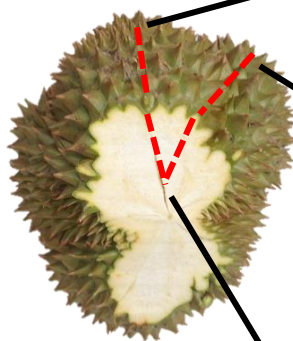
①底側を1.5cm～2cmくらい切り落とします。



②盛り上がっている皮の部分を1cmくらい切り込みを入れます。



③はがします。



※底面にも切れ目



おめでとう！



※食べきれない場合は、ラップで包んで、更に容器に入れて冷凍保存してください。

お問い合わせは.



タイフード・マーケット
03-6677-8858
mangoking05@gmail.com