

～信州・佐久の生プルーンをお届け！松川農園～

まごの孫のプルーン



孫のプルーン



今から30年ほど前、長野県・佐久で、長(ながし)じいちゃんが始めたプルーン栽培。



当時珍しかったプルーンは情報に乏しく、なかなかうまくいかなかったそうですが、地道な努力を続け、試行錯誤しながら樹々を育てていきました。

大切に受け継がれてきた、甘酸っぱくて優しい果実を「孫のプルーン」と名付けました。



可憐な花が咲き誇り



小さな緑色の身をつけ



いよいよ紫色に…収穫は近い

【プルーンって？】

鉄分、カロチン、ビタミンB群、カルシウム、葉酸などの多種多様な栄養素が含まれており「ミラクルフルーツ」とも呼ばれています。例えば鉄分はグレープフルーツの40倍、ビタミンB2はオレンジの5.3倍といった具合で便秘や高血圧、糖尿病にいいとされています。

【食べ方は？】

- ・軽く洗って、皮のままかじる
- ・少し冷やすと、よりおいしくなります。

【果実の表面が白いのは？】

「ブルーム」と呼ばれています。果実が熟する段階で内部から滲み出してくる自然成分です。まんべんなく白いのが新鮮の証です。

この時期しか味わえない旬の生プルーンをぜひご賞味ください。