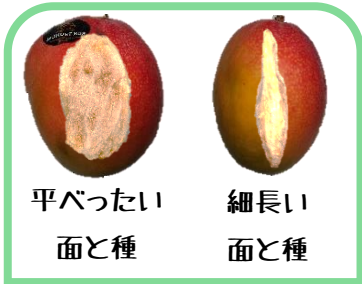


# マンゴー

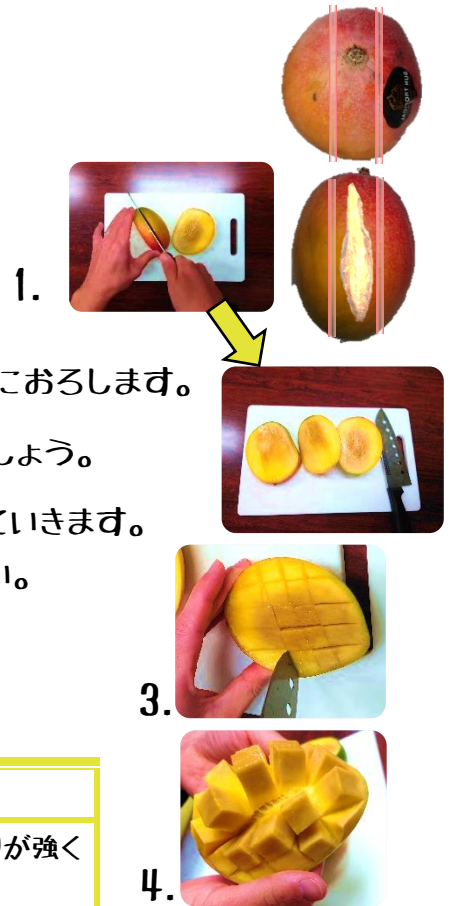
## マンゴーの特徴

マンゴーはやや平べったい形をしています。  
 中の種も平べったい面は同じで、細長い面から  
 見ると種は細長い形になります。  
 そのため、種を避けるように細長い面から包丁を  
 入れるようにしましょう。



## 美味しい切り方（花咲カット）

- マンゴーの中心の種を避けるように、包丁を入れます。  
 右上の図のようにマンゴーを置いて“親指より少し広い幅”で3枚におろします。
- 切り取った両端を使用します。中心部は種を取って、そのまま食べましょう。
- 断面をそれぞれ、約2cmのさいの目状になるように切り込みを入れていきます。  
 切り込みをいれる際には、皮まで切らないように注意をしてください。
- 皮の部分を裏から押すように反り返らせると出来上がりです。  
 スプーンやフォークで美味しく頂けます。



名称	色	味・特徴
アップルマンゴー	赤 黄	国内シェア95%、宮崎県産が有名。熟すと香りが強くなり、クセが少なく食べやすい。
パリカンマンゴー	黄	フィリピン産マンゴー。あっさりして甘さは控えめ。一年を通して出荷されている
タイマンゴー	黄	タイ産のマンゴー。パリカンマンゴーより黄色が濃く、大きい。なめらか食感と程よい甘味。
ピーチマンゴー	ピンク 黄	オーストラリア産のマンゴー。冬限定の希少種。肉厚でジューシー、濃厚な香りときっぱり後味。
グリーンマンゴー	緑 黄	カリフォルニア産のマンゴー。完熟でも緑色をしていて、トロリとした口当たり。
インドマンゴー	橙	インド産マンゴー。繊維の少ないなめらかな口当たりの果肉で「マンゴーの王様」と言われる。残念ながら、日本への輸出量はほとんどありません。
金蜜（きんみつ）	黄	台湾産のマンゴー。糖度は20度を超える。沖縄でも栽培されています。



上：アップルマンゴー  
 下：タイマンゴー