

～山形が守り育てた“くだものの女王”～

# 山形ラ・フランス



ペロリン

おいしい  
「山形ラ・フランス」を  
どうぞ召し上がれ!

Yamagata La France

## 地理的表示 (GI) 「山形ラ・フランス」の特性

ラ・フランスは、ち密な果肉、果汁の多さ、独特の芳香から“くだものの女王”と称されています。

GI「山形ラ・フランス」はその“女王”の特長を存分に発揮するため、栽培管理や出荷管理を徹底し、もっともおいしい状態でお届けしています。

## GI「山形ラ・フランス」の徹底した管理

- ①着果を制限して、太陽の光をたくさん当てています。
- ②おいしい時期を見極めて収穫し、産地で追熟してから出荷しています。
- ③おいしい果実がシーズンで一番最初に販売できる日を、県全体で設定しています。(販売開始基準日)



## 山形県「ラ・フランス」振興協議会

代表者会議構成員

JAグループ山形・JA全農山形、山形県青果市場協会、山形県園芸組合連合会、山形県青果商組合連合会、市町、山形県等

事務局

山形県農林水産部園芸大国推進課  
TEL.023-630-2453



「山形ラ・フランス」の収穫・出荷時期に関する情報はホームページをご覧ください。

<https://www.pref.yamagata.jp/la-france/>

ラ・フランス情報

検索

リサイクル適性 (A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。



# 山形ラ・フランスの 食べ頃判断の目安



【収穫直後の状態】

「ラ・フランス」は、食べ頃になっても果実の色が黄色に変化しないので、食べ頃の判断が難しい品種です。食べ頃を判断する目安は次の通りですので、参考にしてください。

## 目安は「軸」とその周り

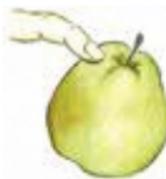
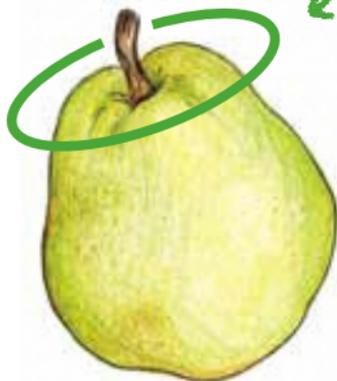
収穫した時は、軸が新鮮で、軸周りに「シワ」もありませんが、食べ頃になると軸がしおれてきて、軸の周りに「シワ」がよってきます。  
(「シワ」が見えにくい場合もあります。)



軸自体がしおれてきます。



軸の周りにシワがよってきます。



ご購入後であれば、果実の肩の部分を指で押してみてください。  
耳たぶよりちょっと硬めが食べ頃です。

**お店ではやらないで  
ください。**

山形県「ラ・フランス」振興協議会