

~야마가타가 소중하게 키운 '과일 왕국'~

# 야마가타 라프랑스



맛있는  
'야마가타  
라프랑스'를  
드세요!



## 지리적 표시(GI) '야마가타 라프랑스'의 특성

라프랑스는 치밀한 과육, 풍부한 과즙, 독특한 향기를 가지고 있기에 '과일의 여왕'이라고 불립니다. GI '야마가타 라프랑스'는 '여왕'의 특징을 마음껏 발휘하기 위해서 재배 관리, 출하 관리를 철저히 하며, 가장 맛있는 상태로 전달하고 있습니다.

## GI '야마가타 라프랑스'의 철저한 관리

- ① 착과를 제한하여 햇빛을 많이 쬐어 주고 있습니다.
- ② 맛있는 시기를 판별하여 수확하며, 산지에서 추숙한 후 출하하고 있습니다.
- ③ 맛있는 과실이 제철일 때에 가장 먼저 판매할 수 있는 날을 현 전체에서 정해 두고 있습니다. ( 판매 개시 기준일 )

야마가타현 '라프랑스' 진흥협의회



# 야마가타 라프랑스의 먹을 수 있는 시기 판단 기준

'라프랑스'는 먹을 수 있는 시기가 되어도 과실의 색이 노란색으로 변화하지 않기 때문에 먹을 수 있는 시기의 판단이 어려운 품종입니다. 먹을 수 있는 시기를 판단하는 기준은 다음과 같으니 참고해 주시기 바랍니다.

## 기준은 '꼭지'와 그 주변



수확 직후 상태

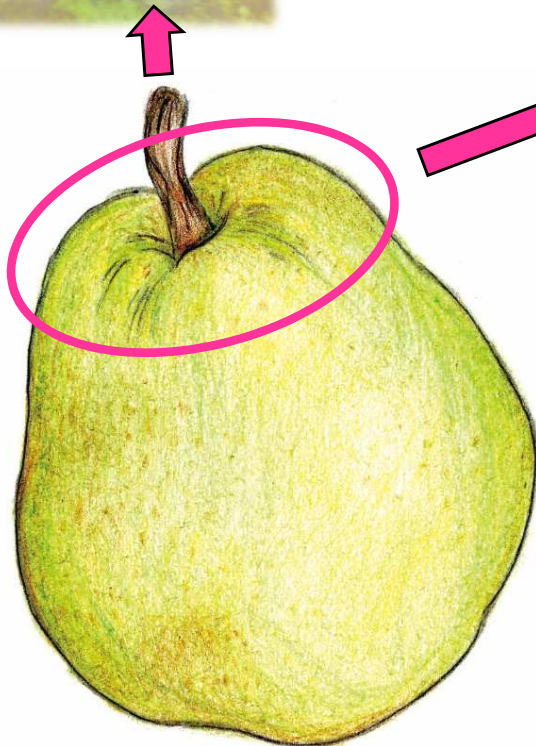
수확했을 때에는 꼭지가 신선하고 꼭지 주위에 '주름'도 없지만, 먹을 수 있는 시기가 되면 꼭지가 시들며 꼭지 주위에 '주름'이 생깁니다.  
('주름'이 잘 보이지 않는 경우도 있습니다.)



꼭지 자체가 시들해집니다.



꼭지 주변에 주름이 생깁니다.



구입 후라면 과실을 손가락으로 눌러보세요.  
귤보다 조금 단단할 때가 먹을 수 있는 시기입니다.  
가게에서는 하지 말아 주세요.

