



ラ・フランスのおいしさを届けよう！ 西洋なし「ラ・フランス」



カットフルーツ鮮度保持技術

食べ頃のラ・フランスの芳醇な香りと、
なめらかな舌触りのおいしさを手軽に味わえる
カットフルーツの鮮度を約3日間保持する技術を
山形県農業総合研究センターが開発しました。



ラ・フランスの新たな商品開発、メニュー開発にぜひご活用ください！

技術の特長
鮮度保持液に3分間漬けるだけ！

くわしくはこちらへ！

山形県ホームページ
「山形のラ・フランス情報！」

- ◇西洋なしカットフルーツ鮮度保持技術のレシピ
- ◇鮮度保持技術を使った西洋なしカットフルーツの作り方動画

ラ・フランス情報

検索

県のHP「ラ・フランス情報」をご覧ください。



◇西洋なしカットフルーツ鮮度保持技術の

オンライン研修会の開催！

日時：令和3年10月19日（火） 9時30分～12時30分

開催方法：ZOOMによるオンライン開催

（令和3年度食品加工支援ラボ加工技術研修会と併催）

対象者：山形県産西洋なしを生かした商品開発を希望する県内の農業者、
県内外の食品製造事業者、

食品関係事業者・団体（菓子店・料理店・果専門店等も含む）、関係機関等

応募方法：県のHP「ラ・フランス情報」の応募フォームから申し込んでください。

締め切り令和3年10月11日（月曜日）

【問合せ先】

山形県農林水産部園芸農業推進課〔山形県山形市松波二丁目8-1〕

TEL：023-630-2249 FAX：023-630-2456

e-MAIL：yengei@pref.yamagata.jp