



生搾りフロリダ グレープフルーツサワー

(ルビーORホワイト)

税込 ¥550



フロリダグレープフルーツの美味しさの秘密

糖度と酸度のバランスが抜群

皮が薄く果肉が豊富

水分量が多く、果肉がジューシー

苦みをほとんど感じない

お好みで
2杯目も飲める！
おかわりサワー
¥300

ルビー

ホワイト種よりやや甘みが強く感じられることがあります。赤みはベータカロテンによるものです。

甘味

光合成でつくられた栄養が土壌のミネラルによって果肉にはこぼれて甘くなる。

苦味

ポリフェノールの一環、ナリンギンによるもの。ナリンギンは抗酸化作用が期待できる。

酸味

クエン酸。疲労回復効果が期待できる。

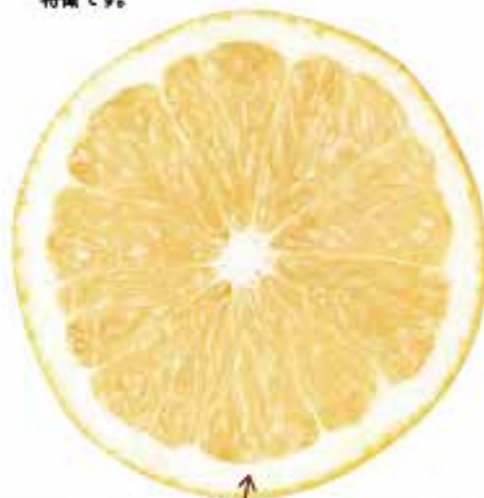


ビタミンCは

可食部100gあたり36mg。その他ビタミンB1、B2、B6、E。

ホワイト

甘みと酸味のバランスがよく、さわやかな味が特徴です。



ペクチン

果皮や袋、白くてふわふわした部分に多く含まれている食物繊維。

カリウムは

可食部100gあたり140mg!

カロリーは

可食部100gあたり40キロカロリー。

葉酸は

可食部100gあたり15μg

香り

のものは
ノートカトンと
リモネン

おさかなセンター
イチノイチ