

ゆるらく
トレーニングチャンネル

果物が納品された時の対応
【桃編】
(記事版)

「目次」

1. 知識をつけよう

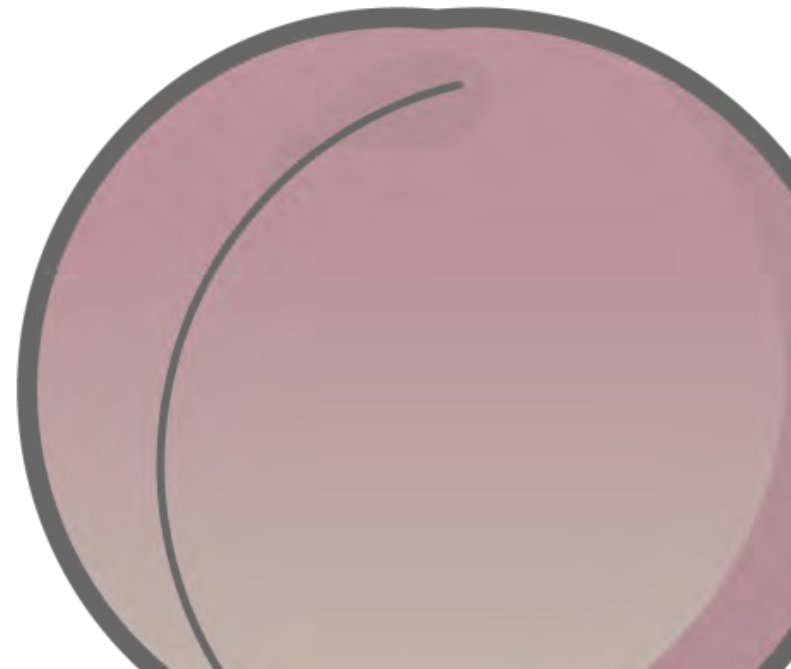
2. 取り扱うにあたって

3. チェックの仕方

4. 陳列・販売方法

5. 翌日の販売に向けて

(おまけ) 桃の上手な剥き方



1. 知識をつけよう



まずは桃の品種を覚えよう！
代表的なものとして、以下の3種類があるよ。

はくほう
白鳳系



はくとう
白桃系



おうとう
黄桃系



それぞれの特徴を見ていってみよう！

はくほう
白鳳系



【特徴】

柔らかくなるのが早い
果汁が多くジューシー

【日持ち】

熟した後は短め
傷みやすいので注意が必要

【時期】

6月下旬～7月中旬

【代表的な品種】

※
白川白鳳・長沢白鳳・みさか白鳳

※有楽でよく納品される品種

はくとう 白桃系



【特徴】

皮と果肉が白く上品な見た目
硬い桃が好きな人にオススメ
甘みが強い品種が多い

【日持ち】

白鳳に比べて日持ちが良い

【時期】

7月中旬～8月下旬

【代表的な品種】

※ 川中島白桃・浅間白桃・なつっこ

※有楽でよく納品される品種

おうとう 黄桃系



【特徴】

桃の中で最も硬く
シャキツとした歯応え
強い甘みと程よい酸味が味わえる

【日持ち】

桃の中では最も長く1ヵ月程もつ
追熟する事で甘みが増す

【時期】

8月下旬～9月上旬

【代表的な品種】

※
黄桃(ゴールデンピーチ)・黄美娘

※有楽でよく納品される品種

桃の種類まとめ

桃は大きく分けて**3種類** 次の順番で流通するから覚えておこう！

はくほう
白鳳系



6月下旬～7月中旬



はくとう
白桃系



7月中旬～8月下旬



おうとう
黄桃系



8月下旬～9月上旬

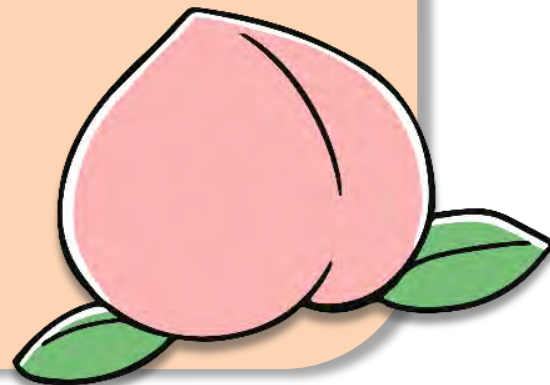
桃は早い時期の品種ほど、大きさ・糖度は控えめで果汁が多い。
遅くなるにつれ硬めの桃が増え、大玉で糖度が高く日持ちする桃が多くなるよ。

2. 取り扱うにあたって

桃を取り扱うにあたって、
次の2つの基礎知識を覚えよう！

I. 産地の確認

II. 保存方法



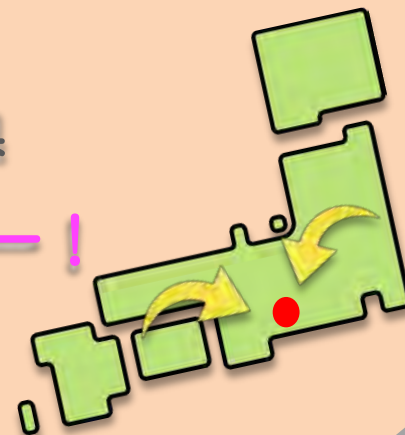
I. 産地の確認

桃に限らず、果物は様々な産地から送られてくるよ。
しっかり産地を確認して、正しい表記を心掛けよう。

【桃の代表的な産地】

山梨県・福島県・長野県・山形県・和歌山県・岡山県

中でも山梨県は栽培面積・収穫量共に日本一！



Ⅱ. 保存方法

桃の正しい保存方法を知ろう！

・常温で保存する

桃は冷蔵保管に弱い性質があって、
冷氣によって本来のジューシーな甘さが失われてしまうよ。
常温で、冷暗所での保管を心掛けよう。

・乾燥に注意

エアコンや扇風機の風に当ててしまうと、
桃の水分が奪われて乾燥してしまうよ。
新聞紙を被せたりして直接風が当たらないようにしよう。

3. チェックの仕方

桃が納品されたら、状態をチェックしよう！
その際のポイントは次の3つ。

I. 桃の触り方

II. 傷み・カビの有無

III. 箱での詰め方

I. 桃の触り方

チェックする前に、まずは桃の正しい触り方を知っておこう！

桃はとても傷みやすく、強く触った場所は黒く変色して味も落ちてしまうよ↩

少しの衝撃や負担で変色してしまうから気を付けよう。

桃を触る時は、**指先だけで触るのはNG！**
手のひら全体を使って、優しく包むように持とう。



Ⅱ. 傷み・カビの有無

傷みやカビがないか、1個ずつしっかりチェックしよう。
下側(おしりの部分)は特に傷みやすいから要チェック！

傷みやカビがあった場合は値引きや廃棄にしよう。

傷み



カビ



Ⅲ. 箱での詰め方

桃が納品された際、隙間なく詰め込まれている場合がある。

ぎゅうぎゅうに詰まっていて圧迫感が強い時は要注意！
圧迫されすぎると傷む原因になるから、箱を分けてあげよう。

隙間なく詰められている例



※イメージ画像

隙間を空けて保管できると◎



4. 陳列・販売方法

チェックが終わったら陳列して販売しよう！
その際のポイントは次の3つ。

I. 盛り方 (盛数・盛りつけ)

II. 個数に変化を持たせる

III. 配置を変えてみる

I. 盛り方 (盛数)

桃は基本的に2個～4個程度で盛る事が多いよ。
玉数も考慮して、お客様が手に取りやすい盛数を考えよう！

2個盛



3個盛



4個盛



I. 盛り方（盛りつけ）

果物容器・カゴ・フルーツキャップ・ラップ等をうまく使って、
思わず買いたくなるような魅力的な盛りつけをしよう！

果物容器



カゴ



フルーツキャップ



ラップ



Ⅱ．個数に変化を持たせる

同じ個数の物ばかり並べていても、お客様からの印象は薄くなりがち。
個数に変化を持たせて、
お客様に「おっ！」と思われるような工夫をしよう。

大事なのは**その日何を売りたいかを明確にする事！**

それでは一例を見てみよう！

例えば、サイズが大きく玉数も少し高い桃を先に売りたい時、
大きな桃を2個盛で、小さい桃を3個盛で売れば、
販売玉数としては2個盛の方が手取りやすい。

(例)

【2個盛】

4パチ
240玉



【3個盛】

4パチ
315玉



2個盛の方が
手取りやすい！

このように、お客様の選択肢を増やす事で、
売るきっかけを作る事ができるんだ！

Ⅲ. 配置を変えてみる

なかなか桃が売れない時は、
違う場所に配置を変えてみるのも有効だよ。

何日も同じ場所に桃が並べてあるとマンネリ化しがち。

常に変化を持たせてお客様の注意を引こう！

5. 翌日の販売に向けて

閉店時に残った場合は桃を倉庫にしまうよ。
翌日の販売に向けて、桃を万全の状態で保管しよう。

その際に気を付けるポイントは2つ。

I. 桃の上に物を置かない

II. エアコンの風に注意

I. 桃の上に物を置かない

前述した通り、桃はとても傷みやすい。
保管する時に**桃の上に何かを置く事が無い様にしよう。**

お店にプラカゴがあれば、
重ならないだけでなく
他の果物と一緒に
纏めてしまいやすいからオススメ！



Ⅱ. エアコンの風に注意

桃にとってエアコンの風は大敵！
風が当たりそうな場所にしまう時は
新聞紙などで覆って、
風が直接当たらないようにしましょう。



(おまけ)

桃の上手な剥き方

桃の上手な剥き方を知ろう！

まずは食べ頃かどうかの確認から。

桃は下（ピンク色の濃い部分）から柔らかくなるから、最後に熟れる**ヘタ側（枝側）の弾力で食べ頃か判断**するよ。

※**手のひら全体で包むように桃を持ち、ヘタの近くを指の腹でやさしく触ってみて、グレープフルーツやオレンジの皮程度の弾力が感じられれば食べ頃だよ。**



まだ硬い場合は追熟して柔らかくなるのを待とう。

※強く触りすぎると傷む可能性があるから気を付けよう！

実際に剥くところを見てみよう！



【手順1】

桃の割れ目に沿って
包丁で切れ込みを入れる。



【手順2】

切れ込みから上下に
捻って、桃を2つに割る。



【手順3】

種をくり抜く。
包丁でやりにくい時は
スプーンを使うと便利。

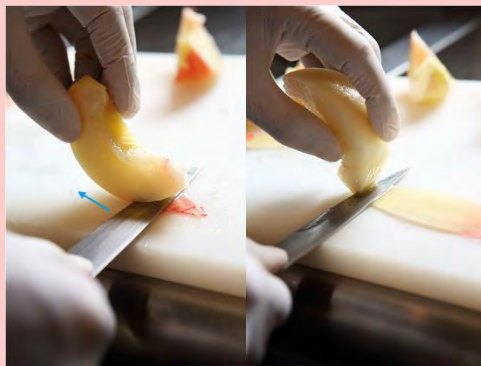
【手順4】へ





【手順4】

桃を食べやすいサイズに
切り分ける。
(4～6等分がおすすめ)



【手順5】

皮を剥く。
包丁を寝かせて、
果肉と皮の間に入れる。
桃を回転させながら平行に
スーツと動かし皮を剥く。



【手順6】

盛り付けて完成!