

2019

秋のお勧め商品

★★幻の西洋梨★★

幻の西洋梨「ドワイアンヌ・デュ・コムス」
(通称「コムス」)のご案内!

業務用青果物

(株)藤代商店

横浜本社

TEL 045 (453) 0411

FAX 045 (453) 0727

E-mail info@fujishiroshouten.com

http://fujishiroshouten.com/

東京営業所

TEL 03 (6633) 0313

FAX 03 (6633) 0315



←藤代商店ホームページへアクセス

フェイスブックへアクセス→



今年もまた例年通り群馬県から見城さんのコムス梨が届きます!

見城さんの農園は標高 550 メートルの斜面にあり、畑は水はけが良く 昼間はしっかりと陽射しがありますが、朝晩は涼しく この気温の寒暖の差と立地が果実の成長を促します。そこに見城さんの探究心と情熱がたされ、最高の「コムス」として実るのだと思います。

今年は台風等の被害を受け例年より傷が多少あるみたいですが、味は抜群とのこと。

その「コムス」の収穫がすでに終了し予冷がかけられおり 順調に仕上がれば 10 月下旬からの販売になる予定★

今年も「果物の王」をお楽しみに!



〈生産者〉 群馬県渋川市 見城農園 見城さん

〈期間〉 10 月下旬～ 販売

〈価格〉 350～800 円 (サイズ、A～B 品により)

ドワイアンヌ・デュ・コムス

フランス原産の西洋梨で、梨では世界一といわれた品種だったが、私にいわしむればあれこそ果物の王である。
マンゴ、マンゴチンなどというけれども、コムスの、あの品のある味には及ばない。
福羽さんがまだ宮内省におられる頃―大正四年だったと思う―大原農園から取寄せたが、その頃の値段で一個四円か五円であった。
例の、表面に凸凹のある瓶のような形は、一般の西洋梨と変りはないが、皮を剥くと、ほんのりと淡黄がかつた果肉が、いかにもしっとりとしていて、心を吸い寄せるようである。一片を口に入れる。とたんに、何ともいえない芳香と、トロリとした舌ざわりと、上品な甘さが、口いっぱいに広がる。かす一つ残さず、アイスクリームのように溶けてしまう。実に素晴らしい逸品であった。
四十年たつたいまでも、まだあの味が舌に残っている。以来、一度もコムスを見たことも、味わったこともないが、いったいその木はいまはどうなっているだろう。

宮内庁大膳職主厨長

味と舌 秋山徳蔵著書より

〈コムスとは〉

正式名:「ドワイアンヌ・デュ・コムス」は世界一の梨と云われましたが栽培が極めて難しく市場に出回ることがなかったこの美味しい梨を群馬県渋川市から見城さんが商品化しました。

かつて昭和天皇の料理番をなさっていた秋山徳蔵さんが「味と舌(右記)」という本の中で「コムスこそが果物の王である」と称賛しております。