

【FAQに『ピスタチオの殻が固いときは、どうやって開けるの?』を追加いたしました。】



## 殻付きピスタチオの殻が固いときは、どうやって開けるの？



殻を割りながら食べるのが、お酒のおつまみにぴったりな殻付きピスタチオですが、最近はピスタチオをはじめとしてナッツを日常的に健康的な間食として取り入れることも多くなったことで、老若男女問わず口にする機会が多くなったのではないのでしょうか？

ピスタチオは果実の成熟に伴い、果肉部分の中心部にある殻に自然と割れ目が入ります。それで簡単に手で殻を割って食べることができます。

殻を割って食べるのが楽しいピスタチオですが、稀に殻の割れ目が狭くて手で空けるのが難しい粒も混ざっています。この場合、無理に指の爪などを入れて強引に殻を割ろうとすると、爪が割れてしまったり、指先を傷つけてしまうなどの危険性があるのでやらないこと！ちょっとした裏ワザで、開けにくい殻も簡単に割ることができます。是非お試しください！

### ●割りづらいピスタチオの割り方



※予め割ったピスタチオの片方の殻を割れ目に入れて回してください。

【ピスタチオ豆知識】

下の画像は、弊社の社員がギリシャのピスタチオ農園に視察に行った際に撮影した写真です。わたしたちに馴染みのある殻のついたピスタチオになる前はこんな感じなんですよ。



収穫したピスタチオの実



収穫前の未熟な実



海を臨むピスタチオ農園風景



株式会社 三海（サンカイ）

〒101-0021

東京都千代田区外神田5丁目4番9号 ハニー外神田第二ビル1F

TEL : 03-3834-1756 FAX : 03-3834-1750