

Sakuranbo ลูกเชอร์รี่



หลังจากผ่านช่วงกลางเดือนมิถุนายนมาแล้วก็ จะกลายเป็นฤดูของลูกเชอร์รี่ ถึงแม้ว่าแหล่งกำเนิดขนาดใหญ่ที่สุดคือ อเมริกา ตุรกี อิหร่าน แต่ญี่ปุ่นก็เป็นประเทศที่มีผลผลิตสูง ลูกเชอร์รี่ของญี่ปุ่น ส่วนมากเป็นจะพันธ์ที่เรียกว่า ซาโต้ นิชิคิ มีลักษณะเด่นคือ มีรสเปรี้ยวอมหวาน ส่วนใหญ่จะทานกันสดๆ เพียงแค่ 300กรัมอาจจะมึราคาสูงถึง 2หมื่นบาท ก็มี ส่วนทางด้านลูกเชอร์รี่ของต่างประเทศส่วนใหญ่จะมีรสเปรี้ยวจัด จึงถูกนำมาแปรรูปเช่น แยม ฤดูของลูกเชอร์รี่นั้น สั้น ประมาณ 1เดือนเท่านั้น ถ้าได้ไปญี่ปุ่นในช่วงนี้ลองทานดูให้ได้นะคะ

J.Kawakami, Jeab Sakura
Tel.083-611-7282

Copy (ก๊อปปี) ลิ้งค์และ Paste (แปะ) ลงใน Address Bar เพื่อเข้าสู่หน้า Fan Page

<http://www.facebook.com/pages/We-Love-Japan-รวมพลคนรักญี่ปุ่น/463650340328135>