2024

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・コミス」
（通称「コミス」）のご案内！

業務用青果物
㈱藤代商店
E-mail info@fujishiroshouten.com
http://fujishiroshouten.com/
横浜本社
TEL 045（453）0411
FAX 045（453）0727
東京営業所
TEL 03（6633）0313
FAX 03（6633）0315

←藤代商店ホームページにアクセス
フェイスブックにアクセス→

今年もまた例年通り群馬県から見城さんのコミス梨が届きます!

見城さんの農園は標高550メートルの斜面にあります。

畑は水はけがよく 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求心と情熱が足され、

最高の「コミス」として実るのだと思います。

猛暑の影響は多少あると思いますが、味は期待できそうです！

その「コミス」の収穫が9月末終了し、予冷がかけられ

順調に仕上がれば10月下旬からの販売となる予定★

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〉600～1,000円

ドワイアンヌ・デュ・コミス

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。

マンゴー、マンゴスチンなどというけれども、コミスの、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かであった。

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、ほんのりと淡横がかった果肉が、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、口いっぱいに拡がる。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。

四十年たったいまでも、まだあの味が舌に残っている。以来、一度もコミスを見たことも、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ことだろう。

宮内庁大膳職主厨長
味と舌　秋山徳蔵著書より

〈コミスとは〉

正式名：「ドワイアンヌ・デュ・コミス」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の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」（左記）という本の中で「コミスこそが果物の王である」と称賛しております。