

番外編 第9回目のおまけ

フルーツの女王様
『マンゴスチン』

今回、究極の抗酸化物質として
あなたに紹介した『マンゴスチン』

ですが . . .

僕は一度も
食べたことはありませんでした

で、動画を撮り終わって思った。。。。

テメェ自身で実践してない食べ物を
べらべら紹介するのは、いかななものか...と。

「そんなテキトー野郎でいいのか、俺よ！！」

と、思ったワケです。

ということで、後日...

『マンゴスチン』を実際に入手しました！！



包丁で切ったら、こんな感じです。



うーん、なんかドス黒くて毒々しい…。笑
そして、周りの皮が結構、固い。
なので、包丁で切る時は気をつけて下さい。

ようやく食べる部分を準備できて...



形としては、みかんの黒バージョン??

触った質感としては、かなりやわらかいです。

前知識として、
元々の色は白いらしいんですが
黒くなると食べ頃、とのこと。

なので、腐ってるワケじゃない！
(ちょっと心配でした。)

そんで、マングスチンの初体験。

僕の個人的な感想

マンゴスチンの栄養素については、
動画の中で話した通り、素晴らしいモノがあります。

ですが、まあ、味は...

「ブヨブヨしてて、あんま美味しくねえな...。」

が、僕の率直な感想です。

今回の“モノ”が悪かった可能性もあるので、今後いくつか試してみます。

ぜひ、あなたもマンゴスチンを！

食品でもサプリメントでも同じですが
初めて飲み食いする物には、なんとも言えない『ドキドキ感』があります。

もちろん健康になることも大事ですが
楽しみながらチャレンジしていくのも大切だと僕は思います！

ぜひ、全9回の番外編で紹介した物を、あなたも試してみてください♪

あっ、もう 1 個だけ言わせて！！

後日、違うマンゴスチンを食べたら...



中身が白くて、味は桃みたいな感じでした。

フツーに美味しかったです。

黒いのは『食べ頃』なのではなく
やっぱり『腐りかけ』なのでは??

...と、僕は個人的に結論づけました。