

山形県産

コクうま 秘伝豆 (220g・650g)



甘みとコクが際立つ
食べ応えのある青豆です。

〈古今東北の産地から〉

秘伝豆とは寒暖の差が大きい山形県の気候で育った晩生種の豆です。
晩生種のため収穫時期が短く、希少価値が高い原料です。通常の青大豆と比べ粒が大きくふつくらしていて、甘みとコクが際立つ食べ応えのある青豆です。
戻して、ひたし豆や、かき揚げ、豆ごはん等に、幅広くご利用いただけます。
必要な際に必要な分だけ戻してお使いいただけます。

株式会社 三和食品のみなさん

晩生の豆のため、病気や虫に気を配りながら丹精込めて生産しました。幅広く、様々な料理に使っていただけるよう、良質なものをそのままパックしています。お好きな時に、お好きな量だけをもどしてご利用いただけます。



原料のこだわり

山形県内陸地方で栽培される「秘伝豆」は晩生種で、枝豆・大豆の中でも粒のサイズは日本一の品種と言われており、食べ応えのある品種です。寒暖の差がある豊かな気候が、甘みが強く、香り豊かな青豆を育てます。そんな特徴を生かし、ひたし豆の他、豆腐、味噌など、地元では高級こだわりの品として出回っています。

原料のこだわり

大豆作りにふさわしい土作りを大事にしています。各生産者が同じ品質の原料を栽培できるように、生産者組合を立ち上げました。土づくり、その後種まき、収穫まで、常に発育状況を生産者と確認し合いながら大事に育てあげます。栽培履歴などを確認し、徹底した原料管理に努めています。

<～復興にかける想い～>

8年前の東日本大震災(2019年時点)は、本社のある山形県は幸いにも震災による大きな被害を受けておらず、地域、工場従業員一丸となりいち早く工場稼働をスタートさせることができました。いまだなお復興作業が続く隣県地域の人々の思いを常に真摯に受け止め、従業員一同日々加工・製造にあたっております。商品一つ一つ丁寧に作り上げ、しっかりと製造・販売することで隣県地域、東北全体の復興に少しでも貢献していきたいと思っております。弊社の「おいしい恵みを食卓へ」の背景には、地場の農産物を最大限に生かした商品づくりを生産者と共にこれからも継続し、大切にしていきたいという思いが含まれております。今後も消費者の皆様へ安心・安全な食品の確保、流通を使命に努力してまいりたいと思います。



<おすすめの食べ方>

- ①煮物のトッピングに・・・ひじき煮、切干大根煮の彩りに。
- ②ひたし豆に・・・もどした豆を一晩だし醤油につけて。
正月は数の子の和え でおせち料理に。
- ③かき揚げ・つまみ天に・・・お好きな具材と
組み合わせて天ぷらに。



<商品名> 古今東北 山形県産 コクうま秘伝豆(650g・220g)

【分類】: 農産

【製造者】: 株式会社 三和食品

【製造地】: 山形県

【主な原材料】: 大豆

【内容量】: 220g・650g

【保存方法】: 直射日光、高温多湿の所を避けて保存してください。

【賞味期限】: 1年

【JANコード】: 4573381183359(220g)

4573381183342(650g)

【ITFコード】: 14573381183356(220g)

14573381183349(650g)