

好評2年目

丹波 黒豆の枝豆

最近では黒大豆の枝豆といって有名ですが、正確には丹波黒大豆の若さや(わかさや)です。枝豆としては食感が全く違います。これは、本来正月用の煮豆などとして使用される黒豆を、若い莢の時期に食すという美食的観念なのです。

10月中旬から下旬の、枝が枯れかかる寸前に収穫します。さやの色が茶色っぽくなり、丸々と太り、成熟した「丹波黒大豆枝豆」は、やわらかく甘みがあり、ムチィ~とした歯ごたえで、深い、独特の旨味があります。夏ごろの普通の枝豆や茶豆では、到底味わえない逸品です！

シーズン序盤~中盤の黒枝豆は緑あざやかでいかにも見栄えがいいですが

実は、終盤の枯れかかった頃の黒枝豆が、粒の食感がしっかりした上にコクが深まり絶品であることは産地である丹波篠山の方以外にはあまり知られていないことかもしれません。

地元生産農家が好んで食べる、少し茶色がかかった通好みの黒枝豆を体験なされたいお客様！

ぜひ一度、10月20~25日頃のお受取りをご希望になってください。

きっと、普段口にする枝豆とは格段にちがう風味を楽しんでいただけたと思いますよ~！

1kg 枝付 ¥1,500円 (産直)

お届けは、10/中旬 締切は、9/30 (水)

* 数量限定につきなくなり次第終了になります。お早めに！

☆早めにご予約お願いします。小さい農家ですので数量に限りがあります。



1kg ¥1,500円 × 個 (自宅 ・ 贈答)

お名前 :

住所 : 〒

電話 / FAX

送付先(自宅以外)

ご要望など