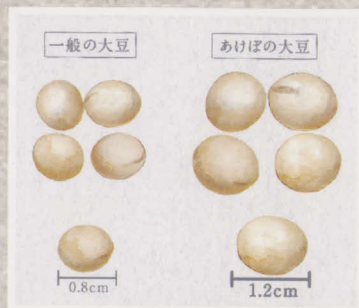


あけぼの大豆の“特徴”

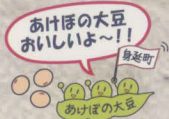
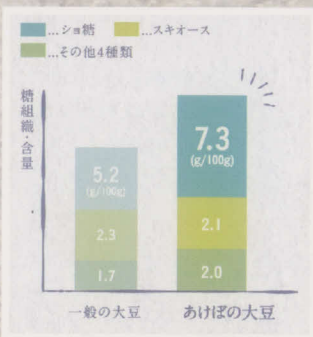
その1《粒が大きい》

豆粒を10粒並べると6寸(18cm)にもなり別名『十六寸(とおろくすん)』とも呼ばれていたほど大きく、また重さも百粒重で67.6gとなり一般の大豆の1.6倍の大きさになります!



その2《甘みが強く食味が良い》

あけぼの大豆の糖総量は100gあたり、11.4gと一般の大豆の1.2倍!! 特にシヨ糖(砂糖主成分)の割合が高く、豊かな食味を持つのが特徴です。



その3《極晩生品種》

6月中旬~7月上旬の種まき、8月中旬の開花、10月の枝豆収穫、11月下旬~12月中旬の大豆収穫...と、畑でしっかりと時間をかけて成長する分、強い甘みと深みのある味を保有しています。



MINOBU
YAMANASHI



“まぼろし”を味わう。

AKEBONO SOYBEAN

そのまま食べても
色々なお料理にアレンジしても
おいしく召し上がれます

極上の逸品をぜひご賞味ください

身延町あけぼの大豆拠点施設

〒409-3424 山梨県南巨摩郡身延町伊沼250

TEL 0556-42-7015 FAX 0556-42-7057

あけぼの大豆 Online



クーポンコード daizu33

極上大豆シリーズ

soy beans

蒸し大豆

大豆そのもののうまみと甘みを感じられます

七宝煮

こだわりの出汁と調味料で厳選食材を煮込みました

椎茸煮

椎茸のうまみを大豆にぎゅっと閉じこめました

ポークビーンズ

トマトベースのまろやかな酸味が洋食にも合います

極上味噌

深いコクの中に強い甘みと旨味を感じられます

※写真は調理イメージです



令和大嘗祭供納品



蒸し大豆



七宝煮

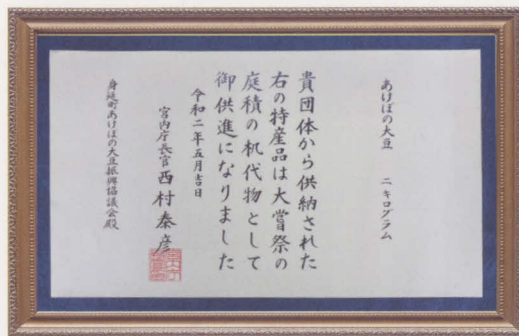


ポークビーンズ



極上味噌

幻を味わうあけぼの大豆



令和大嘗祭(だいじょうさい)の供納品となりました



身延町曙地区の畑で栽培しています



加工食品は調理員さんが心をこめて
ひとつひとつ丁寧に手作りをしています

極上枝豆シリーズ

green soy beans

ジャンボシュウマイ

きざんだ枝豆が中にたくさん入っています

塩麴漬け

塩麴の風味が枝豆のうまみを引き立てます

ポターージュの素

枝豆とオリーブオイルでさわやかな風味に…

ディップ・ソルティ

クリームチーズの塩味がアクセントになっています

ディップ・スウィーティ

コンデンスミルクで優しい甘みをプラスしました

※写真は調理イメージです



ジャンボシュウマイ



枝豆塩麴漬け



枝豆ポターージュ



ディップ・ソルティ



ディップ・スウィーティ