

# 冷凍あきたかおりえだ豆

秋田産の甘みと香りが強い枝豆を、一番おいしい時期に収穫し、スチームにて加熱し、急速冷凍しました。



監修 秋田市有望産品商品開発協議会  
秋田市、JA秋田なまはげ、秋田商工会議所、地元食品関係企業が連携し、秋田市産えだまめの通年販売に向け活動しています。

## 商品説明

産地	秋田
収穫	JA秋田なまはげ
加工	秋田米飯給食事業協同組合
商品規格	1kg×8袋 ・ 200g×20袋
外装	480×290×190 (mm) ダンボール
使用方法	自然解凍 室温25℃で約1時間解凍して下さい。 流水解凍 凍ったままの枝豆を流水で3～4分とかし、ザルなどにあげてよく水気を切して下さい。
期限	冷凍で製造日から1年

## 特徴

### ①秋田産えだ豆の一番おいしい時期に、収穫・スチーム加熱・急速冷凍しました

夏場の昼と夜の温度差が大きい秋田の気候が、甘みと香りが強い秋田産えだ豆を育てます。秋田産えだ豆の素材のおいしさをそのままに、スチーム加熱することによって甘みと香りを残すように工夫しました。



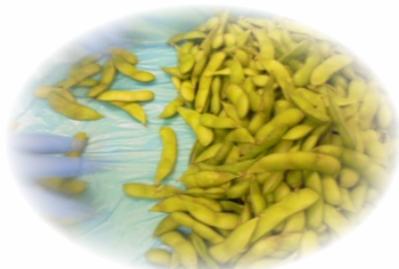
### ②風味がよく、甘みの強い品種を選んで使用しました

収穫時期	品種
8月お盆明け～下旬	湯上り娘
8月下旬	ゆかた娘
9月初旬～中旬	つきみ娘
9月中旬～下旬	あきたほのか (秋田県オリジナル品種)



## 製造工程

入荷→洗浄→脱水→選別→塩もみ→加熱→冷凍  
→袋詰め→金属探知機→箱詰め→出荷



秋田米飯給食事業協同組合  
電話：018-865-1415  
担当 総務課 佐藤