

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



商品規格

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	1k × 8袋 300g × 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時間解凍してください 流水解凍 凍ったままのえだまめを流水で3～4分とかし、ザルなどにあげてよく水気を切って下さい
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 秋田県オリジナル品種あきたほのか・湯上り娘・つきみ娘を使用しました
オリジナル品種の中でもよりサヤの大きい品種を選び冷凍にしました
- ③ 秋田県男鹿市「男鹿工房」の藻塩を使用しました。



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→出荷



秋田米飯給食事業協同組合
電話018-865-1415
担当 営業部 木村