

# 冷凍 焼 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、  
焼き、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	200g × 30袋
外装	480 × 290 × 190(mm)ダンボール
使用方法	自然解凍でも食べられますが香りの良いおいしい食べ方として凍ったままのえだまめを外袋から出し、耐熱皿にうつして、平らに並べ、ラップをかけて電子レンジに入れて加熱してください 目安時間：500W 約1分30秒 600W 約1分20秒
期限	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・焼成・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  
焼くことによって、香ばしさと甘さを  
引き立てる工夫をしました



### 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