



枝豆の美味しい茹で方

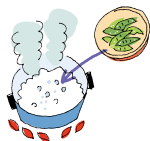
- ① 枝豆を洗い
汚れなどを
取り除きま
す。



- ② 水を切って、**塩を振り**
軽く揉む（軽く擦り合
わせて揉む）。そのまま
30分程度置きます。

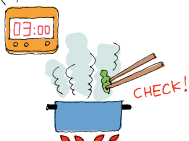


- ③ 沸騰したお湯の中に揉み込
んだ枝豆を**塩を洗い流さ**
ないで入れ、茹でます。



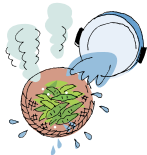
- ④ 茹で時間は、豆の大きさによっても違
いますが、旨みが溶け出さない様に**3～5分**
程度が良いと思います。

※茹で加減は途中で
食べてみて確認して
ください。
※余熱で多少枝豆が
軟らかくなりますので、
茹で加減は少し硬めが
よいと思います。



- ⑤ 茹で上がったら、すばやく
ザルに空けます。

※**水の中**
につけ込
まない
のが旨さの
ポイント。




- ⑥ ザルを煽って水を切り、枝豆に塩を振り
かけ軽く混ぜ合わせ、うちわ等で冷まし
てください。

※ラップを掛けて、冷
蔵庫で一時間程冷や
すと塩が馴染み、更
に美味しくなります。



土作りこそ基本とこだわり、利根沼田の美味しい水と豊かな自然が育てた自慢の枝豆です。ご賞味ください。

 利根沼田農業協同組合
利根沼田枝豆部会

TEL:0278-50-6111

<http://www.jatone.or.jp/i/trace/edamame/>



枝豆情報 掲載中!

- ゆで方レシビ動画
- 産地情報 etc...

<http://www.jatone.or.jp/i/trace/edamame/>

JA利根沼田 枝豆部会

ミネラル栽培枝豆

豆王

MAME-O



ミネマメちゃん



利根沼田の「ミネラル枝豆」は、標高350m～800m排水性の良い火山灰土で栽培されています。「健康な土作り」のもと、ミネラル・有機質肥料に重点を置いた**減化学肥料栽培**を実施。私たちの体に欠かせないミネラル豊富な枝豆をお届けしています。



群馬県のマスコット「くんまちゃん」
許諾 第24-010258号



【豆王商品説明】

1. 赤袋

青豆系統・レギュラー品種

特徴

クセがなく、豆本来の甘味がある品種です。

主な品種と出荷時期

初だるま（6月中旬～6月下旬）
 月夜音（6月中旬～6月下旬）
 グリーン80（7月中旬～7月下旬）

2. 金袋

茶豆系統・茶豆風味品種

特徴

茶豆独特の風味が特徴的。甘味が強い品種です。枝豆業界では茶豆（風味）がトレンドとなっています。

主な品種と出荷時期

陽恵（7月上旬～7月中旬）
 神風香（7月上旬～7月中旬）
 恋姫（7月下旬～8月上旬）
 湯上がり娘（8月上旬～8月中旬）
 ゆかた娘（8月中旬～8月下旬）
 雪音（8月下旬～9月上旬）
 越の秋姫（9月上旬～9月中旬）
 肴豆（9月中旬～10月上旬）



「ミネラル」とは、栄養素として生理作用に必要な微量元素のことで、鉄、銅、亜鉛、マンガン、モリブデンなどです。

【産地特徴】

群馬県北部に位置し、谷川岳、武尊山、赤城山と2,000m級の山々に囲まれ、利根川の源流や尾瀬の雪解けの片品川があり、水と緑の自然に恵まれた地域です。土壌は火山灰土で排水が良く、夏場は昼夜の温度差が大きいので野菜本来の味を良くする自然条件に恵まれています。また、京浜地区へ関越道沼田ICより2時間程度と立地条件が良いため、鮮度を保った状態での出荷が可能です。

JA利根沼田



【栽培方法】

健康な土作りを意識し、ミネラル・有機質肥料に重点を置いた減化学肥料栽培（ミネラル栽培）を実施しています。栽培するにあたり、枝豆品種・肥料・農薬等に基準を設ける事で、品質の統一を図り、安心・安全・美味しい枝豆が出来上がります。

