

山形県鶴岡産

だだちゃ豆

芳醇な香りと、強い甘みが
特長の枝豆の王様。
朝採りの新鮮な美味しさを
急速冷凍しています。

栽培方法にこだわりました



山形県鶴岡産冷凍だだちゃ豆

ムソーナチュラル



だだちゃ豆は山形県鶴岡市の限られた地域で、江戸時代から地域の人々に大切に守り続けられてきた在来種の枝豆です。芳醇な香りと強い甘みを持ち、夏の限られた期間だけに収穫される贅沢な逸品。朝採り後その日のうちに急速冷凍しているので、採りたての新鮮な風味を手軽にお楽しみいただけます。有機質肥料を使用し、化学肥料や化学農薬を使わずに栽培しています。

150g

594 円 (税込)

- 原 材 料：えだまめ（大豆：遺伝仕組換えでない）、食塩
- 賞味期限：24 か月
- 保管条件：冷凍

オーガニックの美味しさと想いを追求し小さな喜び・発見を提供します。

株式会社 **むそう商事**

〒530-0047 大阪市北区西天満3丁目7番22号
TEL: 06-6316-6011 FAX: 06-6316-1740

HP: muso-intl.co.jp
E-MAIL: info@muso-intl.co.jp

甘さが違います。「枝豆の王様」

山形県鶴岡市の有機農家で大切に育てた「だだちゃ豆」は、さやに生えている産毛と薄毛と薄皮が茶色いことが特徴です。

茹でたときの芳醇な香り、食べたときの甘みとコクの強さは、一般の枝豆とは大きく異なります。まるでスイートコーンを食べているような甘みは、「枝豆の王様」と呼ぶにふさわしい味覚。一度食べたならまた食べたくなる、贅沢な一品です。



有機質肥料を使用。朝採りの新鮮な風味。

化学農薬や化学肥料を一切使わず、有機質肥料を使用して栽培しています。だだちゃ豆は天候に左右されやすく、栽培が難しいため、土づくりから、除草、防虫まで、農家さんの莫大な手間ひまと工夫が必要となります。

さらに、だだちゃ豆のおいしさは収穫の時期に大きく左右されます。最もおいしくなる時期を見極めて収穫しますが、適期はわずか2～3日。また、鮮度が落ちやすく、涼しい時間帯に収穫しなくてはならないため、朝のまだ薄暗い時間から作業を行います。収穫した豆は農家さんによって色や形、虫食いの状態などを見て、状態の良いものとそうでないものに、ひとつひとつ手作業で選別されます。

選別された豆は、その日のうちに急速冷凍。新鮮な状態でパック詰めされます。



自然環境を大切に。「庄内協同ファーム」

だだちゃ豆を生産する「庄内協同ファーム」は、山形県の鶴岡市、庄内町、三川町の農家さんによって組織される農事組合法人です。1973年、農業問題や、農家のあるべき姿を考える学習組織として誕生。日本の農業を守り発展させるために、より良い生活環境、自然環境の実現を目指し、安心安全な農産物の生産に取り組んでいます。この課題を少しでも解決するために出来ることは、「有機農産物の生産量を増やすこと」であると庄内協同ファームは考えます。

「豊かな自然環境を大切に」「安全とおいしさを求めて」という2つの理念を持ちつつ、持続可能な農業経営の発展を計るため、環境マネジメントシステム（第三者機関の認証システム）を導入し有機農産物の認証を受けています。



【だだちゃ豆のおいしい茹で方】

- ① 鍋にたっぷりの水を沸騰させ、凍ったままのただだちゃ豆を入れます。
- ② お好みの硬さになるまで軽く湯がきます（茹で時間目安 30 秒程度）。
- ③ さっと冷水につけて水を切り、お好みの量の塩をまぶし、冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。