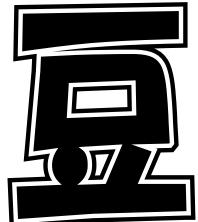
## 新聞屋さんが全国の美味しいをお届け出来る限りお安くお届けしたい為、当店スタッフがお届け、送料無料

山形県鶴岡・白山

だだ茶豆の中でも、いちばん美味しい のは「本豆」。それも白山地区の物だ けが本物と言われています。今回紹介 するのはもちろん「本豆」。早く出荷 される早生よりも味がのってて、その 美味しさは格別です。







おいしいゆで方















- ① 洗い桶に豆を入れ、少なめの水に塩を入れゴシゴシと強くこすり、毛を洗い流す。
- ② ザルにあげて水気を切る。
- ③ ナベにたっぷりの水を入れ、塩を少々入れて沸騰させる。
- ④ 沸騰した湯の中に豆を入れてふたをし、3~4分ゆでる。(ゆですぎに注意)
- ⑤ 素早くザルに上げて冷水にさっと通し、一気に冷ます。
- ⑥ 水切り後、 ⑦ 塩をふってお召し上がりください。
  - ※食べきれない分は固ゆでして、冷凍保存!

2,700円(税込)

白山だだ茶豆(本豆)

1kg(500g×2袋)

お安くお届けする為に レジ袋にてお届け致します

※地方発送は送料実費にて承ります。

お届け期間	/8日30	日温老上	い当庄	A 荷次筆
の油り効制	/ 0万 ひし	口胆さみ	ツヨゆノ	乀彻乄旡

お名前	お電話	
ご住所		
		1

kg 締切 8 月10日 本豆だだ茶豆

お申込みは下記まで