

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

本豆

ただ茶豆の中でも、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。

ただちや豆



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!

白山ただ茶豆
(本豆)

1kg(500g×2袋)

2,700円(税込)

お届け期間/8月30日過ぎより当店入荷次第

お名前		お電話	
ご住所			
本豆ただ茶豆		kg	締切 8月10日

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。

お申込みは下記まで

お申込みは下記まで