

商品到着後、お早めに必ずお読み下さい

【はじめに】

だだちゃ豆は鮮度が命です。生で放置しておく
とどんどん旨味成分が失われ、美味しさが落ちてしまいます。
届きましたら出来るだけ早く全て茹で上げてしまうことをおすすめします。
すぐにゆでることが難しい場合は、野菜室で保存してください。



- 一、常温で長く放置 →刻々と品質が落ちます
- 一、生のまま冷凍 →枝豆の食感が失われます
- 一、子供の前に沢山出す →一瞬で無くなります

與惣兵衛の「こだわり」

だだちゃ豆が食べられるのは、一年に一度この時期だけ。

私たちは、だだちゃ豆の王様とも言われるこの極上品種「白山だだちゃ豆」を栽培するにあたり、土、肥料、栽培方法はもちろんのこと

絶妙な収穫タイミングでひとつひとつ丁寧に収穫し

朝取りをその日のうちに最速で発送するなど

全ての工程において妥協せず、品質にとことんこだわって最高の状態でお届けしております。

しかし、残念ながら「美味しいゆで方」を知らないために

極上品種「白山だだちゃ豆」の本来の美味しさを味わえていない方が多いです。

ゆで方、保存方法が間違っているとせっかくの「白山だだちゃ豆」が台無しに。

私たちの「こだわり」も水の泡 …本当にもったいないです！

そのようなことにならないように

是非「だだちゃ豆の最高に美味しいゆで方」をお読みになってから

お召し上がりください。

「だだちゃ豆の最高に美味しいゆで方」はウラ面→