

だだちゃ豆をゆで続けて40年、かあちゃん直伝

だだちゃ豆の最高に美味しいゆで方

1. 軽く水洗いした枝豆を、塩をまぶしてゴシゴシと米研ぎの要領でもみ洗いする。
2. 米の研ぎ水を捨てるように、うぶ毛を2～3回洗い流し、ザルにあげ水気を切る。
3. 豆の3倍程度の水を鍋で沸騰させ、塩を大さじ1杯入れ、豆を入れて蓋をする。
4. 一煮立ち後（さやに割れが見え始めたら）火を止め、素早くザルに入れお湯を捨て冷水を張ったボールにザルごと入れ混ぜます。粗熱を取ります。（5秒ぐらい）
5. まだ温かい状態で水切りし、塩を全体にまぶし、少し冷ましてからお召し上がりください。
6. 茹でただだちゃ豆は、冷蔵庫で保存（冷たくしても塩が馴染み格別な美味しさです）

※冷凍保存する場合

1. 上記より硬めにゆでます
2. 水で同じ様によく冷やした後、ザルでよく水切りをします
3. 一食分ずつ冷凍すると便利です
4. 自然解凍後、塩をまぶしてお召し上がりください
(軽く茹でたほうが、香りがたって美味しいという方もいらっしゃいます)

ホームページからも「美味しいゆで方」の動画（約5分）を見ることが出来ます。一度見てから実践してみてください。

與惣兵衛ホームページ <https://yosobei.com>



創業200年
與惣兵衛
よ そ べ い

山形県鶴岡市白山丁70
tel. 0235-22-4458
FAX 0235(26)0015