

枝豆の美味しい茹で方

農家直伝!

枝豆は新鮮さがいのち。

手に入ったらなるべく早くゆでましょう。

- ① 鍋に枝豆の重さの3倍の水と少量の塩を入れて沸騰させます。



- ② この間に豆を洗い桶に入れ、少なめの水でゴシゴシこすってうぶ毛を洗い流し、ザルで水を切ります。



茹であがりの色を良くするポイント!

- ③ 湯が沸騰したら、鍋に枝豆を入れてフタをして2〜3分。ザルにあげ、冷水にさっと通して一気に熱を冷まします。水切り後に塩をふってお召し上がりください。



「秘伝」は少し長めの3〜4分のゆで時間がおすすめ。



美味しさ自慢の山形枝豆ラインナップ



庄内地域「茶毛の山形枝豆」

鶴岡市鶴岡地域の「だだちゃ豆」は山形が全国に誇るトップブランド。「だだちゃ豆」などの茶毛の枝豆は、日本海側の庄内地方で広く栽培されてきました。茹で上げれば、甘い香りが漂い、口の中にうまみが広がります。



「茶毛の山形枝豆」の旬は7月下旬から9月中旬。茶毛品種ならではの口いっぱい広がる甘い香りとうまみをご堪能ください!

村山・置賜地域「秘伝の山形枝豆」

山形の枝豆は夏だけでは終わりません。9月の名月を別名「豆名月」といいますが、そんな時期から食べられる品種が「秘伝」です。



みんなに内緒にしたい枝豆。だから名前は「秘伝」。旬が短い、だからこそ手に入りにくい「秘伝」の大粒種で風味のある香りと甘みをご堪能ください。



寒暖の差が大きい村山・置賜地方の「秘伝」枝豆は別格です。

秘伝の甘みと深い味わいをご堪能ください!