

豆



丸大豆



岩手緑 (青大豆)

外皮も中身も青色で、甘みが強いのが特徴です。濃い緑色が鮮やかで美しく、煮物や、豆ごはん、サラダなどバリエーション豊富。一晩浸水し塩茹で 10 分するだけで枝豆感覚でも召し上がれます。お子さんのおやつやおつまみに最適!!ファンの多い商品です。

大だるま (青大豆)

外皮のみが青く、中身は黄色。淡い緑色の大豆です。甘みがあっさりしていて、煮物や煮豆、豆腐作りなどオールマイティーに使える青大豆。なばたけでは味噌仕込みに使っています。熟成された味噌の深い甘みは青大豆ならでは。どうぞお試しください。

黄大豆

よく目にする一般的な黄大豆。なばたけの大豆は旨みがぎゅっと詰まっているので、料理の材料にほんのちょっと足すだけで旨み倍増!栄養満点。煮物、サラダ、スープなどオールマイティに使えます。甘くておいしい味噌ができる味噌仕込みにも最適です。

赤大豆

とても希少でなかなかお目にかかれない赤大豆。豆の甘みに深い旨みがあるのが特徴です。近所のおばちゃんからもらった種から始まった赤大豆。この甘みと色に魅せられて作り続けています。食感ももちり美味。あとをひくおいしさです。

黒豆

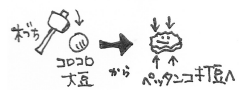
なばたけの黒豆は、粒がしっかりとっていて存在感があります。つややかな輝きとほっくりした食感と甘みが特徴です。表面にうっすら白い「粉」がふいていますが、これは美味しいサイン!!自信を持ってお届けする大豆です。

小豆

味が濃厚で、色鮮やかな、なばたけの小豆。ぷりりとした丸み、炊きあがりには柔らかく甘みがあります。一緒に炊いても脇役でなく主役級になれる味とのご感想も。収穫から選別までほとんどが手作業なので、多くは作れない貴重な小豆です。一粒一粒手選別をしているので、粒ぞろい。玄米と炊いたり、手作りお菓子、ぜんざい、あんこやお赤飯にどうぞ。

福は打豆

「今、使いたい!」時に使える水戻しなしの新感覚の大豆です。なばたけの丸大豆をつぶして平たくしたもので、浸水時間がびっくりするほど短時間ですみます。先人の知恵が詰まった福井の郷土食材。にぎやかに 5 種類そろいました。煮物、スープやみそ汁に。そのままお米と炊いて、ハンバーグなどひき肉料理やかき揚げなど。油との相性もばっちり。★レシピも同梱致します。



大麦

精麦丸麦

大麦は食物繊維の宝庫。玄米よりごぼうよりも高く、「水溶性」「不溶性」の食物繊維をバランスよくあわせ持っています。身体喜ぶ日本古来の穀物です。麦ごはんや、茹で麦や蒸し麦にしてサラダ、ひき肉の代用として食卓に手軽に取り入れられます。なばたけの大麦は「うるち種」ですのでプチプチした食感が噛みごたえよく、よく噛むことにもつながります。

麦茶

麦茶は元祖『ノンカフェイン』飲料。麦茶をゴクゴク飲み干す子ども達の姿を見てずっと作りたかった商品です。なばたけ産無農薬大麦 100% 使用。甘味と香りがよく「スッキリと飲みやすい」「ほのかな甘さが口に残る麦茶は初めて!」と大好評。使いやすいテバックタイプ。煮出し・水出し両用です。冬は HOT!! で。まろやかな甘みがおいしい。夏は冷たくしゃっきつ!!

その他

玄米珈琲

なばたけの無農薬玄米をじっくり焙煎して作ったお米のお茶です。安心おいしい『ノンカフェイン』。お米の甘さ、深煎焙煎が香ばしく、とても飲みやすいです。からだもぽぽと温まり妊婦さんや授乳中の方、冷房で冷えきった体にも。カフェインフリーの飲み物を探している人におススメ。喉痛にも効くとの反響も届いています。熱湯を注ぐだけの手軽な顆粒タイプです。

こうじ

「白米糀」と「玄米糀」があります。なばたけのお米 100% で作った「生糀」です。発酵力がとても強く、香り・うまみが乾燥糀とは違います。味噌作りや、甘糀、塩糀、醤油糀、甘酒、糀漬けにご利用ください。★ご注文から約 10 日程お時間を頂きます。「玄米糀」はクール便での発送となります。



福井