

❖ ふるさと三田 初秋の味覚

- ◆京阪神の奥座敷で知られる三田市は、丹波黒大豆の栽培に適した気候風土と独特の栽培方法で、良質の黒大豆を栽培しております。
- ◆大粒で強い甘みと独特のコクがあるのは丹波黒大豆の特徴です。収穫は10月上旬から数週間しかなく、今が黒大豆枝豆を味わえるわずかな期間です。
- ◆莢が黄色味をおび始める時期には、実が太り、おいしく召し上がっていただくことができます。
- ◆皆様に安心してお召し上がり頂くために、「ひょうご推奨ブランド」を認証取得しました。
- ◆枝豆のゆで時間は、好みにもよりますが固めで10分程度・・・・・・・・。

🍀 ひょうご推奨ブランド取得



画像はイメージです
 ※上記の黒大豆枝豆は1kg分です。
 贈答用は1kg×2束(2kg)になります。

ひょうご推奨ブランドとは、環境に配慮した生産方法・品質・地域性などの個性・特長があり、かつ法令の遵守・生産管理体制などが整備された食品を兵庫県が認定するブランドです。パスカルの会黒大豆枝豆部会が生産する黒大豆枝豆はひょうご推奨ブランドに認定されています。



今年も、丹精込めたひょうご推奨ブランド認定の丹波黒大豆枝豆を皆様にお届け致します。

お問い合わせは



パスカルさんだ 一番館

〒669-1514 兵庫県三田市川除677-1

TEL: 079-563-7744 FAX: 079-561-2340

特産

丹波黒大豆枝豆

豊かな自然から生まれた素朴なふるさとの味