

北海道産

有機栽培

金時豆

皮が柔らかく、風味がよい

●金時豆の煮方●

- ① 豆を水洗いし、3倍の水に一晩浸す。
- ② ①を水ごと中火で煮る。
- ③ 沸騰したら弱火にして、差し水をしながらゆっくりと柔らかくなるまで煮る。
- ④ 柔らかくなってから甘みや塩味をつける。

●用 途●

煮豆や豆ごはん、甘納豆、サラダ、和菓子などに

名 称	有機金時豆
原 産 地	北海道
内 容 量	300g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温保存
販 売 者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 TEL: 03-6701-5900



袋:PE,PA

※袋内の脱酸素剤は
食べられません。



OHSAWA
JAPAN
Macrobiotic Foods