

おいしい食べ方

水洗い後、水1.5リットルの中に食塩大さじ3杯を入れてください。沸とうしたら、1袋分の枝豆を入れます。

強火で4~5分ゆでたら、直接ざる等に広げ、うちわや扇風機等で冷ましてください。お好みで塩をふってください。

超簡単極ウマ レシビごま油炒め



茹でた枝豆をごま油と塩で炒めるだけ



かつて日本で2番目の面積を誇った八郎湖。その残存湖の東に位置し、自然豊かな環境の中で「安全・安心で美味しい」を目標に栽培しています。

JAあきた湖東の枝豆が美味しい!

～小さな産地から真心を込めて～

枝豆効能

たんぱく質が豊富で、ビタミンC、ビタミンB1などのビタミン類、カリウム、鉄分、食物繊維など豊富な栄養素を含んでいます。
疲労回復や夏バテ解消効果、利尿効果のほか必須アミノ酸のひとつ「メチオニン」はアルコール分解効果、脂肪燃焼効果なども期待出来ます。



秋田県農林水産大賞受賞



枝豆品種ラインナップ

JAあきた湖東が贈るえだまめシリーズ

夏
8月中・下旬

湯上り娘

あずま錦

サヤムスメ

おつな姫

味風香

栄 錦

江戸緑

さやね

サッポロミドリ

グリーン75

一カ

7月中・下旬

9月下旬~10月上旬

春 秋

ゆかた娘

青 雫

秋田さやか

錦 秋

ゆきね

青 豊

あきた香り五葉

あきたほのか

晩酌茶豆

秋農試40号

秘伝



秋田県育種の
自慢の品種

あきた香り五葉

秋田県で古くから受け継がれた「五葉豆(通称:いつばまめ)」の血を受け継ぎ、旨みと香りが自慢の品種です

あきたほのか

秋田県の枝豆のブランド化を目的として登場した大英で濃厚な甘みと香りが抜群の品種です

豊かな自然と清流、真面目な農家が育んだ湖東の枝豆



鮮度とスピード感がうまさの秘訣



早朝圃場から抜き取り搬入



機械選別と手選別

上級な枝豆づくりは手間暇惜しまない弛まぬ研鑽から



こだわりの生産者と厳選された品種、味を追求した栽培管理が生み出す新しい湖東の枝豆



あきた湖東農業協同組合 本所
〒018-1721 秋田県南秋田郡五城目町字七倉123-2
TEL 018-855-1510 FAX 018-855-1501

営農経済センター
〒018-1512 秋田県南秋田郡井川町北川尻字海老沢土社28
TEL 018-855-6177(代) FAX 018-855-6188
<http://www.ja-akita-kotoh.or.jp>
メールアドレス E-mail:ja_akitakotoh_einou@ybb.ne.jp

