

おきなな 翁豆 まめ



北海道産の青大豆と北海道産の真昆布を時間をかけて炒り上げたものに、薄く味つけをしただけの素朴な豆菓子です。あっさりとした風味と大豆の素朴な味わいをお楽しみください。

大豆は畑のお肉

大豆は畑のお肉と言われており良質なたんぱく質、食物繊維、カルシウム、鉄分などが豊富に含まれています。

北海道産青大豆使用

青大豆とは、大豆の種類の一つで、種皮が淡黄緑色～濃緑色の大豆の総称です。

一般的な黄大豆と比較して、脂質が少なく、甘みがあるのが特長です。

本品に使用している大豆（遺伝子組換えでない）は北海道産青大豆で品種は主に「音更大振袖（大粒）」を使用しています。音更大振袖は、香りが強くコクのある味も特長です。

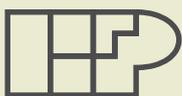


北海道産真昆布使用

昆布の高級品である、真昆布を使用しています。真昆布は上品な甘みがあるのが特長です。

素朴な豆菓子

北海道産青大豆と真昆布を時間をかけて炒りあげたものに、うす～く味つけした素朴な豆菓子です。あっさりとした風味と大豆の素朴な味わいをお楽しみください。パリパリとした昆布の食感もアクセントとなって、後を引く美味しさです。



SOKEN.SHA
LOVE > FOOD > PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>
<https://sokensha.co.jp/pickup/okinamame/>

