

この商品ってどんな味??

これいいよ! ~ 冷凍枝豆の巻 ~



家族みんな、枝豆大好き~!!

『生からゆでるのはちょっと大変。。でも冷凍枝豆なら解凍するだけ! 手間いらずで助かるわ~♥』

そんな品質保証室の職員の会話から、今回は、『冷凍枝豆』をテーマに調べてみました。
はたして、そのお味は???あくまで品質保証室内での感想です。

CO・OP 北海道のそのまま枝豆



栄養成分表示 100g あたり

エネルギー	140kcal
たんぱく質	11.2g
脂質	5.0g
炭水化物	12.5g
食塩相当量	0.6g

250g

北海道十勝産枝豆使用

北海道十勝地方で契約栽培された枝豆を使用。十勝地方は夏場の寒暖差が大きく、甘みの強い枝豆が育てられます。一番おいしい熟度を見極めて収穫後、鮮度が落ちないように地元の工場で、「選別」「洗浄」「ボイル」や「塩味付け」をおこないます。急速凍結まで短時間で素早く加工することで、旬のおいしさを閉じ込めています。
味付けは豆本来の味を生かした薄めの塩味で、解凍してそのまま食べられます。

産地・生産者と栽培管理が明らかな
「産地指定マーク付き商品」

CO・OP 塩味つきえだまめ



栄養成分表示 100g あたり

エネルギー	157kcal
たんぱく質	11.6g
脂質	6.9g
炭水化物	12.0g
食塩相当量	0.6g

330g (※写真は70g増量タイプのもので)

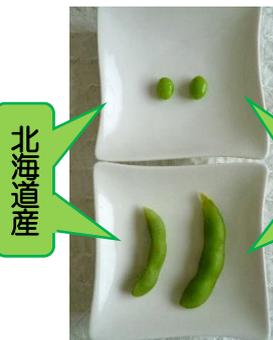
台湾産枝豆使用

台湾南部の工場直営農場で栽培された枝豆を、収穫後6時間以内に冷凍しました。
栽培履歴が明確な原料を使用し、残留農薬検査も畑ごとに実施しています。
塩味が付いているので、解凍するだけでそのまま食べられます。

産地の選定から栽培・加工・包装まで、日本生協連の基準で一貫した品質管理をおこない、お届けしています。

北海道のそのまま枝豆

- 甘みがあって、枝豆の味を濃く感じるわ
- 粒は小さめね
- ちょうどいい塩加減
- 歯ごたえがいい
- 産地が「北海道」特定だから安心よね♪



北海道産

台湾産

塩味つきえだまめ

- 粒が大きい!
- 塩味&ゆで加減がちょうどいい
- 自然解凍より、電子レンジ解凍の方が甘みを感じるわ
- お手頃価格が嬉しい♪



ゆですに、解凍するだけで「おつまみ」や「おやつ」が出来ちゃう! 『冷凍枝豆』は忙しい主婦の味方だわ~♥

