

八尾えだまめ



八尾市の特産ブランドである八尾えだまめ。粒が大きく、甘みと旨みが豊富で弾けるような食感が特徴です！

大阪産(もん)の認定も受け、関西でトップクラスの収穫量がありその人気を広めつつあります♪

大きく肥えた実が詰まっても莢にくびれがしっかりあるのは美味しい枝豆の証拠です☆

収穫後 1 日で旨み成分のアミノ酸や糖が半減してしまう枝豆。美味しく食べるには鮮度が一番重要です。収穫(購入)したらなるべく早く湯がくことが一番のポイントです！また、食感が悪くなってしまうので湯がきすぎないことです。

- 1.枝豆を水洗いして、ひたひたの真水から湯がきます。
- 2.落とし蓋をし、沸騰してから約2分半で茹であがります。
- 3.ザルにあげて湯を切り、乾燥を防ぐためボールに移し冷まします。
- 4.粗熱が取れた枝豆にお好みの量の塩をして完成。

表面の程よい塩味が枝豆の甘みや旨みを更に引き立ててくれます♪

今回は、7/17 の給食の『枝豆ごはん』に使用します！

この時期にしか食べられないものなので、ご家庭でも試してみてください♪

