



冷凍塩ゆで落花生

採れたて新鮮な落花生を すぐに塩ゆで冷凍
美味しさを閉じ込めて 産地直送でお届け
子供のおやつ・大人のおつまみにご賞味あれ

一般的には炒って食べることが多い落花生。殻付きのまま塩ゆでした落花生は、ホクホク柔らかい食感と自然な甘みで、おやつやおつまみに最適です。生の落花生は時間が経つと味が落ちやすく短期間しか流通しません。そこで収穫した落花生をゆで上げてすぐに冷凍し、採れたての美味しさをそのままにご家庭でお手軽にご賞味いただける商品を作りました。



国産の落花生を産地直送で届けたい にこっと落花生 吉積 元樹さん

「だれが・どこで・どのように」作っているかを明確に示して安心を届けたいと、西区今宿で農薬や除草剤を使わず栽培した落花生を直送しています。ここで作られる「おおまさりネオ」という品種は、普通の落花生の約2倍の大きさで実が柔らかく、ゆでて食べることに適しています。「冷凍塩ゆで落花生」は、レンジで温めて食べると塩味を感じやすくおつまみにぴったりで、流水解凍し冷たい状態で食べても甘さが引き立ち美味しいです。落花生の収穫時期は9～10月ごろ。旬の美味しさを数量限定でお届けします。



ここがオススメ!

- 大きくてホクホク甘い塩ゆで落花生
- 採れたてを即ゆで冷凍し産地直送
- 農薬や除草剤を使わず丁寧に育てる

冷凍塩ゆで落花生

■ 商品情報

冷凍塩ゆで落花生

- ・ 400g ¥1,100(税込)
- ・ 200g ¥660(税込) ※送料別途

■ お問い合わせ先

にこっと落花生

メール: nikottorakkasei@gmail.com

※収穫体験は8月頃から予約スタート

実施日は9月下旬～10月末 Instagramでお知らせします

にこっと落花生 Instagram: <https://www.instagram.com/nikottorakkasei/>

■ 主な販売先

- ・ オンラインショップ
<https://nikotto.base.ec/>
- ・ つまんで卵直売店「にぎやかな春」
https://natural-egg.co.jp/top_spring/

