

いつもお世話になっております。秋田ディエックス(株)です。  
今年は平均気温は全国的に平年並みか高い予想です。梅雨入りした地域では湿度も高く、蒸し暑い日が多くなるそうです。熱中症対策をしっかりとって夏本番に備えましょう。

秋田ディエックス株式会社  
TEL018-862-6808  
FAX018-824-4411

カラーバージョンございます。担当営業員までお気軽にお声をお掛けください。



## 夏の旬 枝豆

夏の風物詩として人気の枝豆は、塩ゆでするだけでおいしいおつまみになるのが魅力。大人はもちろん、子どもも大好きな野菜の1つといえるでしょう。枝豆は未成熟な状態では「枝豆」ですが、完熟すると「大豆」になります。つまり大豆が未熟な緑色の状態のときに収穫したものが枝豆というわけです。ちなみに一般的な枝豆のほかに、茶豆や黒豆の枝豆もあります。

## 美味しいエダマメの選び方(見分け方)



さやがきれいな緑色でうぶ毛におおわれていて、枝にたくさんさやがついているものを選びましょう。さやが枝から切り離されて売られていることもありますが、枝付きのほうが鮮度の低下を防げます。また枝の節も要チェックです。節と節との間隔が狭いほうが良品とされます。

さやが黄色っぽくなっていたり、枯れているものは避けましょう。また、さやはふっくらとしているほうがよいですが、実が大きくなりすぎると香りが薄いことがあり、食味が落ちていることもあります。



### 【枝豆の豆知識】最適な保存方法

#### 生のまま冷凍保存！

1. 枝豆を軽く水洗いし、汚れやごみを取る。
2. キッチンペーパー等で水気をしっかり取る。
3. 出来るだけ枝豆が平らになるようにフリーザーバッグに入れ、密封してから冷凍庫で急速冷凍する。



### 【枝豆の豆知識】分類について

#### 大豆は「豆類」で枝豆は「野菜類」！

豆が完熟していない場合は「野菜類」に分類されます。完熟していない豆は、野菜に多く含まれるビタミンC等の栄養素が豊富にあります、それもあって野菜に分類されているそうです。また枝豆以外にも、さやいんげん(三度豆)、さやえんどう、そら豆なども「野菜類」に分類されるそうです。

マスク着用を



実施しています

手洗いを



実施しています

換気を



おこなっています

消毒を



おこなっています

お客様に安心してご来店いただけますよう、  
感染対策を行っております。  
ご来店お待ちしております！

