

2020年丹波篠山産 丹波黒枝豆の最新トレンドや丹波篠山の魅力を発信 『冷凍 丹波篠山産 丹波黒枝豆』特別試食・発表会を開催しました

2020年10月16日 11:30～ @小田垣商店

ケンミン食品株式会社(兵庫県神戸市・代表取締役社長：高村祐輝)は、1734年創業 黒豆卸店最大手の小田垣商店(兵庫県丹波篠山市・代表取締役社長：小田垣昇、以下：小田垣商店)とともに、2020年丹波篠山産 丹波黒枝豆の冷凍枝豆の試食発表会を10月16日(金)11時30分より、小田垣商店にて開催しました。「丹波篠山味まつり」などのイベントが中止になり観光客数の減少が予想されるなか、丹波篠山の特産品をはじめとした魅力発信に少しでも貢献するため、冷凍黒枝豆の楽しみ方や、地元の酒や丹波立杭焼などの丹波篠山市の魅力を3人の専門家とともに解説し、情報発信しました。



試食発表会の様子



(左から)小田垣昇社長、本莊賀寿美氏、西尾和磨社長、東内恵子氏、高村祐輝



今年の丹波黒枝豆

丹波黒枝豆特別試食発表会実施概要

タイトル：丹波黒枝豆試食発表会

日時：2020年10月16日(金) 11:30～13:00

場所：株式会社小田垣商店

内容：

- ・挨拶 ケンミン食品株式会社 代表取締役社長 高村 祐輝
- ・2020年産 丹波黒枝豆について説明 株式会社小田垣商店 代表取締役社長 小田垣 昇
- ・「丹波篠山産丹波黒枝豆と冷凍枝豆」食べ比べ(ご試食)
- ・黒まめ大使・蔵元による黒枝豆の楽しみ方解説
 - ①「丹波黒枝豆と日本酒」 蔵元：鳳鳴酒造株式会社 代表取締役社長 西尾 和磨
 - ②「ちょっと贅沢な家飲み」 黒まめ大使：栄養士 本莊 賀寿美
 - ③「ちょっと贅沢なデザート」 黒まめ大使：料理研究家 東内 恵子

<丹波篠山産 「丹波黒」の枝豆とは>

丹波地域でしか育成に向かない「丹波黒」の中でも丹波篠山市で採れた最高級の枝豆です。収穫時期が10月初旬からわずか2週間の希少な枝豆で【幻の黒枝豆】と言われていています。黒豆になる前の黒さやを“枝豆”として収穫します。大粒で強い甘さ、独特のコクと深い旨み特徴です。

<冷凍 丹波黒枝豆 商品概要>

丹波篠山市で採れた最高級の黒枝豆の中で、1734年創業の黒豆卸店の小田垣商店にゆかりのある農家が丹精込めて育てた選りすぐりの枝豆を、ケンミン食品の冷凍食品工場(丹波篠山市)で丁寧に選別・ボイル・瞬間冷凍して鮮度を保ち旬の味を閉じ込めて、一年中、世界中のどこでも美味しく召し上がることができます。



ケンミン食品

丹波篠山産丹波黒枝豆

(内容量) 200g

(価格) 900円(税抜)

(販売場所)生活協同組合(生協)、自社通販

(発売日) 2020年12月

10月16日より予約受付中

<http://www.kenmin.com/>

令和元年度
丹波すくもの大賞
受賞!



小田垣商店

丹波黒豆のえだまめ

(内容量) 150g

(価格) 630円(税抜)

(販売場所)自社通販、百貨店、
高級スーパー、海外

(発売日) 2020年12月

黒まめ大使・蔵元による黒枝豆の楽しみ方ダイジェスト

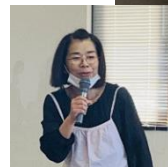
① 蔵元 西尾 和磨 テーマ「丹波黒枝豆と日本酒」

黒枝豆の時期にぴったりのお酒とオススメの飲み方をご紹介いただきました。利き酒師の世界では、料理とお酒は同系統のものが合うといわれており、黒枝豆と同じようにコクや甘み、旨みの強い大吟醸「笹の滴」がオススメです。一方、黒枝豆のコクや甘みを楽しんだ後にさっぱりとした辛口のお酒を合わせることで、一口一口黒枝豆のコクや甘みを楽しむことができるという、まったく逆の飲み方も教えていただきました。



② 黒まめ大使 本莊 賀寿美 テーマ「ちょっと贅沢な家飲み」

地域活動栄養士の視点で、地元の丹波黒枝豆や丹波立杭焼の魅力をお教えいただきました。「畑のエメラルド」と呼ばれる黒枝豆を緑黄色野菜として、お酒に合う味付けのメニューにアレンジ。黒枝豆に含まれるメチオニンは二日酔いに効くといわれ、家飲みにぴったりです。丹波古陶館の中西様より立杭焼の酒器とお皿をご提供いただきました。



試食の小皿はすべて立杭焼

提案レシピ：丹波黒枝豆ペペロンチーノ仕立て

<材料> 3～4人分

冷凍丹波黒枝豆 1袋(200g)、水 200ml、塩 小さじ 1/2、
にんにく 1片(5g)、鷹の爪(一味唐辛子)少々、
オリーブオイル大さじ 2、酒大さじ 2

<作り方>

1. にんにくは、粗みじん切りか薄くスライスする。鷹の爪は種を取り除いて細切りにする。
2. フライパンに黒枝豆と水・塩を入れて蓋をして5分蒸し煮にする。
3. 蓋を取り豆の硬さを好みに加減して、良ければザルにとり湯を切る。
4. フライパンをペーパータオルなどで拭き、オリーブ油・にんにく・鷹の爪を入れてから火にかけて香りが立つまで炒める。
5. 3.の黒枝豆を入れて絡め、酒・塩を加えて全体を混ぜ合わせる。
※跳ねるので、蓋をする。



黒枝豆ペペロンチーノ仕立て

③ 黒まめ大使 東内恵子 テーマ「ちょっと贅沢なデザート」

野菜ソムリエの目線で、丹波黒枝豆を新鮮な野菜と見立てた、お酒のメとしてぴったりなデザートの提案をしていただきました。黒枝豆のキレイな緑色に丹波黒豆の甘煮、さらに金箔をのせて贅沢に仕上げています。黒枝豆はタンパク質も含まれているので、お酒のメとしてだけではなくお子様のおやつにもぴったりです。

提案レシピ：丹波黒枝豆ジェラート

<材料> 3～4人分

冷凍丹波黒枝豆 1袋(200g)、塩 10g、生クリーム 50g、
はちみつ 40g、牛乳 30g、丹波黒豆甘煮 3～4粒、金粉少々

<作り方>

1. お湯 1L に塩 10g を加え、冷凍丹波黒枝豆を 8 分茹でる。粗熱をとり、さやと薄皮をむく。
2. 1.と生クリーム・はちみつ・牛乳をミキサーに入れて、なめらかになるまで攪拌し、冷凍庫で 1～2 時間凍らせる。(途中、20～30 分にごとに全体を混ぜる。)
3. 器に盛り、丹波黒豆甘煮と金粉を飾る。



丹波黒枝豆ジェラート