

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 17/Aug/2021/vol.650

天狗印枝豆「味匠（あじたくみ）」 群馬県産 Edamame “Tengu Aji-takumi”

ワンランク上の枝豆として、その精度にこだわる天狗印の枝豆。天狗印の枝豆は昼夜の寒暖差が大きく雄大な山々と清流に恵まれた産地、群馬県利根沼田地方にて生産されています。早朝採りの励行によって美味しさを保っており、標高差 250~700m ということから期間も 6 月下旬~10 月上旬まで長期出荷が可能ということです。枝豆栽培に最も適している群馬県の北部で、土作りから出荷まで徹底的にこだわった栽培管理と品質管理、50 年以上のその取り組みにより今では一般にもブランド枝豆としてしっかりと認知されています。この「味匠」は、天狗印の枝豆生産者 120 名ほどの中でも、枝豆のすべてを熟知しているといわれ、高い栽培技術をもつ「匠」と呼ばれる生産者 5 名が作る枝豆です。「生産者」「品種」「圃場」を限定し、特別厳選枝豆として出荷されるプレミアム品。色、香り、味わい、それらはまるで束枝豆を頬張るときのようにフレッシュで瑞々しい甘みを残します。実は艶やかな小粒、翡翠の様な美しい出で立ちと滑らかな食感はまさに一度お試しください逸品です。