

黒枝豆とは、おせち料理でいただく「黒豆」を完熟前で収穫したもの。

丹波黒大豆は、江戸時代に徳川幕府へ献上された記録ものこる丹波の定番品。

丹波黒大豆が完全に熟しきる前に収穫する丹波黒枝豆も人気で、独特の黒い輝きと濃厚な甘味から「畑のブラックダイヤモンド」といわれることもあります。

丹波黒枝豆は、丹波黒大豆に成長する前の10月中旬頃の2週間前後の期間のみしか収穫することができません。

出荷期限の短さと、市場にもなかなか出ることはない希少さから「幻の枝豆」とも言われています。

写真提供:吉田利崇



幻の枝豆 兵庫県産 丹波黒枝豆

(枝付き)



丹波黒枝豆
ご紹介動画



最高級のおいしさ

焼枝豆ならまるで栗のような香ばしい味に。大きさ、独特のこく、甘み、ほっくりとした食感、どれをとっても日本一。高級割烹・有名料亭でも取り扱われている最高級の美味しさです。



本場の丹波黒枝豆

「丹波黒」という名前は品種の為、どこで生産しても名乗れます。NOUENの丹波黒枝豆は、兵庫県但馬産。本当の味をこだわり抜いた確かな品質でお届けします。

幻の枝豆

黒豆になる前の10月中旬の2週間前後の期間のみしか収穫できない希少さから「幻の枝豆」と呼ばれています。市場にもなかなか出回ることのない為、完全予約制・数量限定にて承ります。



さやが黒いのが特徴

黒豆枝豆のさやと中身は、やや黒色です。これが、丹波黒豆枝の特徴になります。煮ても皮が破れにくく、よく膨らんださやが丹波黒特有の少し黒みがかかった実を包んでいます。



美味しい理由

天空の城として有名な「竹田城」の御膝下で生産されています。朝～夜の寒暖差により甘みが増して実の生りも良い。環境の良さが日本一の美味しさの秘密です。