

商品名	東都十勝のえだまめ（塩味付）		
規格	250g		
本体価格	320 円	税込価格	345 円
製造者名	中札内村農協	製造地	北海道
熱量	131kcal/100g（可食部）当たり	食塩相当量	0.5g/100g（可食部）当たり
アレルギー表示	大豆	企画頻度	隔週
保存方法	冷凍	賞味期間	548日



原材料名	えだまめ（大豆を含む：遺伝子組換えでない）、食塩
------	--------------------------

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	旬の時期に収穫した北海道中札内農協産の枝豆を使用。収穫後すぐに加工・急速凍することで、とれたてのおいしさを一年を通していつでも楽しめます。自然解凍でもおいしく食べられます。
----------	--

商品特徴	①北海道中札内農協産の提携生産者の枝豆を使用 ②鮮度を重視し、工場から車で20分以内の距離の生産者と契約 ③収穫から約3時間以内に加工。急速凍結することで、とれたてのおいしさを閉じこめました ④必要量を解凍できるバラ凍結品	おすすめの食べ方	おつまみやお弁当、料理の彩りなどに。
------	--	----------	--------------------

東都生協との関わり	2009年に「十勝のえだまめ（塩味付）」で取り扱いを開始。高く支持されていたことから、2014年に「わたしのこだわり」商品としてプライベートブランド化しました。	開発エピソード	中札内村の気候風土にぴったりの枝豆を、村の特産品にしようという試みが1992年（平成4年）から本格的にはじまり、現在では80戸以上の生産者が作付けをするまでに成長しました。何度も試行錯誤し、ほど良い塩加減に仕上げました。
-----------	--	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	◆スーパーのお惣菜コーナーで茹でた枝豆を買おうとしたところ、着色料が使用されていた。枝豆を買って茹でるのが一番とは思いますが、この暑い時期に自分で茹でるのはしんどいので、自然解凍や流水解凍で手軽に食べられるのはとてもありがたい。 ◆食感、香り、味が良く、産地も明記されているので安心して子どもに与えられます。 ◆市販は中国産ばかりで不安なのと、お手頃価格で利用しやすい。	商品モニター試食評価	<b>■おいしい評価</b> <b>99%</b> ・非常においしい 27% ・おいしい 59% ・どちらかといえばおいしい 13% ・どちらかといえばおいしくない 0% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	---	------------	---

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。