

株式会社小田垣商店 ✕ ケンミン食品株式会社 共同事業
【冷凍】丹波篠山産 丹波黒枝豆 製造工程

生産者



栽培(5月～10月初旬)
 丹波篠山の気候風土は、黒豆の生育に適しています。



生産者



圃場での収穫作業(莢取り機)
 枝豆を傷つけないよう、少しずつ丁寧に莢にします。



小田垣商店



目視選別
 熟練の目で、1莢ずつ検品し、虫食い、未成熟の莢、形状不良などを除去しています。



ケンミン食品 篠山工場



ボイル
 枝豆が新鮮なうちに、数分間ボイルし、旨みを閉じ込めます。



ケンミン食品 篠山工場



急速凍結
 おいしく調理されたままの風味を保つため-35℃以下で急速凍結します。



ケンミン食品 篠山工場



冷凍保管 → 出荷
 -18℃以下に管理された倉庫で保管し、検査に合格したものを出荷します。