

地元産大豆の消費拡大と地産地消目指す 「蒸しサラダ豆」と「白・黒かりんとう」完成！！



岡崎市・幸田町を管轄するJAあいち三河（代表理事組合長：大竹博久）は、「蒸しサラダ豆」と「白・黒かりんとう」の販売を始めました。

どちらの商品も地元の特産品である大豆をふんだんに使用したオリジナル商品。当JA産直店舗「幸田憩の農園」「ふれあいドーム岡崎」などを含む5店舗で販売しています。

「蒸しサラダ豆」について



様々な年代の方に幅広く受け入れてもらえるように、これまでも人気の高かった愛知県産大豆を使用した「蒸し大豆」に食欲をそそる色鮮やかな赤インゲンと青エンドウを加えた新商品。そのまま食べられるので、お好みの野菜と一緒にサラダで食べるのがおすすめ！

1袋85g 108円（税込）。

3袋でお得価格の278円（税込）。

「白・黒かりんとう」について



岡崎市にある老舗菓子店「三州菓子工房中田屋」と共同開発したもので、炒ってクラッシュした大豆をかりんとうにまぶした商品。豆乳と黒糖のフレーバーで大豆の香ばしさが特長。

1袋90g 240円（税込）。



※価格は産直店舗での販売価格です。

取材対応

取材対応につきましては、**希望日**に対応させていただきます。

お電話いただく際に、希望日時をお伝えください。（担当者の都合により、希望日に対応できない場合がございます。**第2、第3希望**も伺えましたら幸いです。）

<お問い合わせ> JAあいち三河 総合企画部 企画広報課（担当：慶永）

TEL：0564-55-3034／090-5611-5888

E-mail：kouhou@ja-aichimikawa.or.jp

※この情報は、JAグループ愛知プレスリリース説明会、岡崎市政記者クラブにおいてプレスリリースしています。