

# 乙部町の地大豆 大莢白乙女

おおさやしるおとめ

粒が大きく、何といてもその甘さに驚く。ショ糖が通常の大豆の約1.5倍含まれているとのことで、納得の甘さだ。大豆イソフラボンやタンパク質が多く含まれ、健康志向の方には最適な食材。乙部町ではこの地大豆を使用したきな粉や豆大福、ピクルスなどの商品開発に取り組んでいる。



## ■ほ場の様子



### 「乙女のきな粉」

大莢白乙女を100%使用したきな粉。大豆本来の甘さをしっかりと感じられつつ、深煎り製法による香ばしく芳醇な香りが魅力的。牛乳やヨーグルト、味噌汁に混ぜたり、バタートーストに乗せたり、きな粉餅にするのもオススメ。



### 「大莢白乙女 豆大福」

噛みしめるたびに口いっぱい広がる大莢白乙女の香りがうれしい豆大福をクラウドファンディングにより商品化。ECサイトや直接販売が行われ、今後の販路拡大に期待されている一品。十勝小豆のつぶあんとは、香ばしさを引き立てるカスタードの2種類がある。



### 「マダムのすづけ 大莢白乙女」

#### ☆ローリエ

大莢白乙女を使用したピクルス。すっきりとした甘酸っぱい味わいで、肉料理から和食まで、幅広い料理の付け合わせや、お酒のおつまみとして食べていただくのがオススメ。



#### ☆レモン&フェンネル

レモンのさわやかな風味とフェンネルのスッキリとした香りが甘い大豆と相性抜群。そのまま食べるのはもちろんのこと、サラダにピクルス液と一緒にかけて食べるのもオススメ。

