

紹介：味と伝統を守り続ける



” しょうゆ豆の黒川 ”

歯ざわりは少し硬く、噛めばポロっと碎ける、炒り豆の芳ばしさと醤油の香りと共に甘辛い細かい粒子が口中一杯に広がる。これが本物のしょうゆ豆の特徴。

サヤが天に向かって生えるので”空豆”といいますが、昔はサヤが蚕（かいこ）の形に似ているので”蚕豆”といいました。保存料、着色料など一切なし。安心してお召し上がり下さい。



< ピーちゃん豆 >



この商品は原料をピーナツに変えて製造してみました。大変珍しいそして美味しい食品です。味も万人向き、世界で一品のピーナツ醤油豆です。

遠方からも尋ねて来てくださる人気商品です。

< 昆布豆 >



体に良くてとても美味しい国内産大豆と北海道産昆布を使った昆布豆。じっくり時間を掛けて煮込んだうす味、柔らかく味と香りに気を配って製造しています。

もちろん保存料、着色料など一切ありません。時間を掛けてふっくら仕上げの黒川の昆布豆をご賞味下さい。

< 金時豆 >



金時豆は全国にあり珍しいものではありませんが、黒川の田舎炊き金時豆は其の名のとおり素朴な味と風味が売り物です。うす味、あっさり仕上げで、口の中で粘りつくような

感じが無く、いくら食べても飽きの来ない煮豆です。野菜の揚げ物を作るときや、バラ寿司の具に入れたり、蒸しパンとか赤飯にも混ぜます。北海道産大正金時を使用して砂糖、食塩だけで味付けしてあります。