

黒大豆本来の風味を損なわない天日干しの極上品。  
黒枝豆は甘みと「もっちり感」がビールのつまみに絶品。

ともぶち  
鞆渕の黒大豆

○特 徴：

標高300～400mに広がる山間の集落で、  
昼夜の寒暖差が大きい鞆渕ならではの気候を  
利用して栽培。皮が薄くて柔らかく極大粒が  
特徴。丹波産に優るとも劣らない高品質。



○食べ方：

おせち料理の煮豆が一般的。他に黒大豆を  
使った創作料理が多い。9月には枝豆として  
ゆがいて食べても美味しい。

○来 歴：

栽培の歴史は古く平安中期。当地では昭  
和60年頃から栽培が盛んに。現在では高  
品質な大粒の黒大豆を地域ブランドとして  
生産振興している。

平成18年より鞆渕「がんこ農家」の黒大  
豆として商標登録、販売促進に取り組んで  
いる。



○ 旬 ：周年

○産 地 ：紀の川市鞆渕

○生産量 ：3 t (H24年度)

○問い合わせ先：JA紀の里鞆渕集出荷場（代表0736-79-0026）

○出荷期間：(周年)

○販売単位：300g/箱