

| | |
|-----------|---|
| セールスポイント | 広島県では珍しい、大型サイズの「おおまさり」を栽培しています。 落花生の根切り以外は、全て手作業で行っています。 採れたての生落花生しか、ゆで落花生にすることができません。 一度食べていただくと、大粒で甘みがありほくほく感がたまらない商品です。 |
| 商品の特徴 | 噛めばかむほど甘みを感じられるゆで落花生です。 県内では、ほとんど栽培されていません。 世羅の特産にしたいので、世羅とピーナッツで「Sela Pea」セラピーと名付けました。 |
| 食べ方提案 | 塩ゆでにしてあるので、そのまま食べていただいてもおいしいです。 ごはんに入れて落花生ごはんしてもおいしいです。 オリーブオイルで塩コショウと炒めても新食感です。 ユニオンスクウェアカフェ(呉市焼山三ツ石町)で購入できます。 |
| 原材料に関する特徴 | 農薬をできるだけ使わないように栽培しています。 草抜きはすべて手作業です。 |
| 取扱上の注意点 | 要冷蔵(10℃以下) 賞味期限は14日間程度 冷凍していただければ長く日持ちします。 |
| その他特記事項 | 希少価値がある落花生を大切にみつかったいただける飲食店様・百貨店様との取引を希望します |



採りたての落花生をその日の内にゆでます！



ほったばかりの落花生



できあがった落花生をすぐパックし、美味しさを詰めまし



世羅高原のさわやかなさをラベルに入れました