

落花生の名産地、 八街よりお届けする 最高品種千葉半立



本場八街の特定契約農家が育てた最高品種 「千葉半立」を昔ながらの天日干しに

千葉半立という品種は、粒が小さめで柔らかく、コクがあり、甘いのが特徴です。当店では、本場八街の特定契約農家が育てた良質な落花生のみを使用しています。契約農家さんから届いた落花生をまずは、水で洗い天日干しにします。焙煎前にサイズや割れなど手でひとつひとつ選別していきます。一時間ほどじっくり殻煎りした後は、冷まします。そして落花生を炒った後にさらに選別をします。焙煎前、焙煎後の2度にわたる厳しい手選別によって、厳選された最高品質の落花生だけをたっぷり詰め込みました。昔ながらの天日干しを守りながら、全商品、全工程、自社製造しているところが安心安全の商品です。



八街産煎りざや 千葉半立

原材料	落花生 (千葉八街市産)
内容量	100g
賞味期限	90日
保存方法	常温

抹茶ピーナッツ

良質の抹茶を使ったほろ苦いピーナッツ。京都宇治産の最高の抹茶を使用しております。

原材料 落花生(千葉県産)、砂糖、植物油、
粉乳、抹茶、食塩/レシチン、(一部
に落花生・大豆・乳成分を含む)

内容量 110g

賞味期限 90日 保存方法 常温



味付ピーナッツ(八街産千葉半立)

ほんのり塩味のオーソドックスなピーナッツ。実はこの薄皮がすぐれもので、ポリフェノール、鉄分をたっぷり含んでいます。薄皮ごとお食べください。

原材料 落花生(千葉県八街市産)、食塩

内容量 100g

賞味期限 90日 保存方法 常温



提供可能販物

販売・表彰実績



県内販売の様子

販売実績

「三魁」様、「高島屋」様、「海ほたる」様、「道の駅みのりの郷東金」様などのお産売り場で幅広く取り扱っていただいております。



雑誌で紹介されました

メディアで紹介されました

ローカル路線バス乗り継ぎ対決旅陣取り合戦! テレビ東京、「二宮ん家」フジテレビ、「オレンジページ」、旅の月刊誌「ひととき」にて、料理研究家土井善晴先生に取材して頂き掲載されました。



「豆処生形」店舗

弊社直売所

地元八街の方に愛され、長きに渡り「豆処生形」として直売店を運営しております。

会社概要

豆処生形 株式会社 生形商店

〒289-1103
千葉県八街市八街に 95
TEL 0434-44-0205 / FAX 0434-43-6151
<https://www.umaimame.net/>

日本一の落花生生産地千葉県八街市から こだわりの落花生をお届けします

当社は昭和24年創業以来究極の落花生を作るべく、日夜努力してまいりました。あくまで品質にこだわり、大量生産をさげ、一工程ずつ丁寧に仕上げてまいりました。今後も、味には、頑固にこだわりながら、常にお客様のニーズに合った店であり続けたいと思います。



おいしさの POINT

- ・最高品種千葉半立100%
- ・昔ながらの天日干し製法
- ・全商品、全工程、自社製造