

ちばの落花生

ショップリスト

品種別取扱店舗
& 豆知識



千葉県マスコットキャラクター
チーバくん

発行 千葉県・(一社)千葉県落花生協会
TEL : 043-223-2887

千葉の落花生 紹介

煎ひ豆回き

定番の高級品種
はんだち
千葉半立

- 約 70 年愛される定番品種
- 濃厚で高級感ある味わい
- 風味とコクに優れる

あっさりとした甘み
ナカテユタカ

- 実が大きく粒が揃い、色沢に優れる
- あっさりとした甘みでどんどん食べられる

はっきりとした甘みの人気品種！
Q なっつ

- 際立つ甘味がありながらあっさり食べられる
- 白くキレイな莢が特徴

ゆで豆回き

おいさをいち早くお届け！
さとか
郷の香

- やさしく、さっぱりとした甘み
- 8月中旬から収穫され、いち早く新豆を味わえる

インパクト抜群！大きくて甘い！
おおまさり

- 実の重さは一般品種の約 2 倍！！
- ホクホクの食感とインパクトある甘味・味わい



落花生の“豆”知識 ～落花生ができるまで～

落花生がどのようにできるか知っていますか？意外に知らない落花生の“豆”知識を紹介します！

○土にもぐる子房柄



花がしぼむと、子房柄が伸びて土にもぐり、地中で実を付けます。「花」が「落ちて」実が「生る」ことが、落花生の名の由来です。

○地中の実



土を掘ってみると、落花生はこのように実を付けています。子房柄が土にもぐって 70～80 日で立派な実を付けます。

○落花生の「ぼっち」



収穫した落花生は、実を取る前に畑で乾燥させます。収穫した株を円筒状に積み上げたものは「ぼっち」と呼ばれ、秋の風物詩です。

落花生をめしあがれ！！

※商品の取扱状況は各店舗にお問合せ下さい。



香ばしさ広がる！ロースト

カリッとした食感と香ばしい豆本来の味を楽しめます。塩味のほか、無塩の「素煎り」も人気です。



ホクホクでおいしい！塩ゆで

塩味をかかせたゆで落花生はホクホクで甘く、おつまみに最適！冷凍やレトルトでも販売されています。

他にもおいしい豆菓子などがたくさんあるよ！
お気に入りを見つけよう！



落花生についてもっと知りたい方はこちら！

教えてちばの恵み 落花生 ▶ 検索

