



味に自信満々でえ！
とまらないうまさをええ！

生 四万十ジャンボ落花生 SHIMANTO JUMBO!!! PEANUT



このへんで作ってます！
高知県四万十町十和



まぼろしの ジャンボ 煎り落花生

ジャンボ品種の落花生は生で食べることは有名ですが実は煎って食べてもすごく美味しいんです！アーモンドのような独特な歯ごたえと甘くてコクのある美味しさが特徴です。ただし、栽培が難しいだけではなく、乾燥も非常に困難、千葉の落花生と同じように乾燥は出来ません。四万十独自の天日乾燥と専用の本格的な釜で煎った「四万十ジャンボ煎り！落花生」をどうぞご賞味下さい！



そのほかにも相当に珍しいブラック落花生やマーブル模様の落花生などもあります。



四万十ジャンボの 3つのポイント



1 四万十の水・大地・光 無農薬で四万十の自然を活かした栽培

世界の熱帯、温帯地域で栽培されている落花生は日本で一番熱い（日本一熱い41℃を記録）四万十で育てるにはピッタリ。もちろん清流四万十川水系の水を使い栽培期間中農薬、化学肥料はを使わずに育てています。



2 かなり大きい！ 通常の落花生の倍以上！

ぞかーぞかー

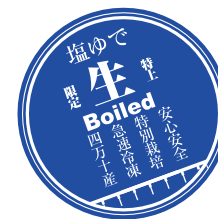


*当農場比



3 旨味、健康成分たっぷり オレイン酸など豊富な健康成分

四万十ジャンボ落花生は甘みや旨味の成分のショ糖や健康成分として注目されているオレイン酸が通常の落花生よりも多く含まれています。食感とコクのある甘みが特徴です。食べてみるともう普通の落花生には満足出来ない？



とまらない 美味しさ 塩ゆで落花生

一度食べたら止まらなくなる程美味しい塩ゆでジャンボ落花生。掘り立て超新鮮なジャンボ落花生を塩ゆでし急速冷凍してお届けします。塩ゆで落花生は鮮度が命、時間がたつと美味しさは失われてしまいます、栽培生産、加工まで一貫して行っているので鮮度は抜群です。また茹でる塩にもこだわり四万十の山の中で作られている山塩を使用、旨味と甘みが際立ちます。

*プレミアムバージョンのみ山塩を使用
それ以外は沖縄の古式平釜塩になります。

とまらーん！



お取り寄せ

web サイトでも購入出来ます

各商品お取り寄せ出来ますのでお気軽にご連絡下さい。

さらに詳しい情報はこちら！

www.shimanto-jumbo.jp

tel 050-3786-0410 fax 088-813-0185

栽培・製造販売者 四万十やまのうえ商店

〒786-0502 高知県高岡郡四万十町古城 1 1 9 番地