

美味しさの秘訣は

直火焚き製法

直火焚き釜とは文字通り甘納豆の釜を炎で加熱するものです。

甘納豆を漬け込む蜜を直火焚き加熱にすることにより、

製品の仕上がりがわずかに飴色がり艶やかになるのが特徴です。



昔なつかしの味。



小粒



金時



花豆



白花



お好み