

くらかけ豆 をシンプルに味わう方法

茹でて
食べるー



だしに浸して
食べるー



炊込みご飯で
食べるー



くらかけ豆商品例

▶ 豆富



▶ きな粉



小海町くらかけ豆を
勝手に応援したい人募集中！

小海くらかけ豆メイト

のご案内

「豆おこしから町おこし」を目指す、小海町特産品プロジェクト。豆好きな方、地方活性化に興味がある方、農業の未来が気になる方は「いいね・フォロー」で投稿をチェック！活動に興味のある方のメッセージをお待ちしております。



FACEBOOK

<https://www.facebook.com/kurakakemame.mate/>



小海町役場インフォメーション

〒384-1192
長野県南佐久郡小海町大字豊里 57-1
小海町役場
小海町鞍掛豆特産品プロジェクトチーム
TEL : 0267-92-2525
Fax : 0267-92-4335
HP : <https://www.koumi-town.jp>

長野県

小海町

小海町特産品プロジェクト

小海くらかけ豆

伝えたい、豆があります。



「求められる」を作り、「喜ばれる」を届ける。

標高1,000m以上の畑で栽培される高原野菜が盛んな小海町。晩秋から初冬に収穫されるくらかけ豆も、寒暖差がある豊かな自然の中で育まれています。全国的に生産地が限られ、生産量も少ないため知名度は高くありませんが、知る人ぞ知る高級な豆として、リピーターになる方が増えています。

くらかけ豆栽培は、
遊休農地解消にもつながっています。



くらかけ豆とは？

青大豆の一品種で、漢字は「鞍掛豆」。
緑色の地に黒い色がかかった特徴的な外観が、馬の背に掛ける鞍のように見える事に由来しています。



豆の選別や加工が、
地元の新たな雇用を生み出しています。



【小海産くらかけ豆について】

品 種 信濃鞍掛豆

特 徴 色味：緑地に黒の印象的な色

風味：海苔のような香り

旨味：上質な枝豆のような濃厚な味

加工例 浸し豆、豆腐、味噌、きな粉、炊込みご飯

味にこだわるお客様に、
お通しやおつまみとして好まれています。

