

冷凍だだちゃ豆おこわ

冷凍だだちゃ豆おこわ【賞味期限】冷凍 90 日 冷凍便 申込～随時 ▶ お届け 1 週間程度



鶴岡産だだちゃ豆と鶴岡産もち米「でわのもち」を使用し、風味豊かに蒸し上げ、その出来立ての味と香りをそのまま急速冷凍し美味しさを封じ込みました。電子レンジで温めるだけで、だだちゃ豆の香ばしい香りと甘み、そしてもち米のもちもち感が蘇ります。



品番:D41
1ヶ 70g×6ヶ入
だだちゃ豆おこわ 6ヶ入
¥1,750 税別 ¥1,890 税込



品番:D42
1ヶ 70g×12ヶ入
だだちゃ豆おこわ 12ヶ入
¥3,500 税別 ¥3,780 税込



品番:D51
だだちゃ豆おこわ 1ヶ 70g×6ヶ入
冷凍だだちゃ豆 250g×2袋
おこわ冷凍豆詰合せ小
¥3,600 税別 ¥3,888 税込



品番:D52
だだちゃ豆おこわ 1ヶ 70g×12ヶ入
冷凍だだちゃ豆 250g×3袋
おこわ冷凍豆詰合せ大
¥6,100 税別 ¥6,588 税込

冷凍だだちゃ豆

冷凍だだちゃ豆【賞味期限】冷凍 6 ヶ月 冷凍便 申込～随時 ▶ お届け 1 週間程度

冷凍に適している晩生だだちゃ豆を使用。塩ゆでし、急速冷凍しました。ご家庭でも採れたてに近いだだちゃ豆をいつでもお楽しみください。



品番:D31 250g×3袋入
冷凍だだちゃ豆 3袋入
¥2,500 税別 ¥2,700 税込



品番:D32 250g×5袋入
冷凍だだちゃ豆 5袋入
¥4,000 税別 ¥4,320 税込

だだちゃ豆の蒲鉾

蒲鉾とかま揚げ詰合せ【賞味期限】冷蔵 10 日 冷蔵便 申込～随時 ▶ お届け 1 週間程度

だだちゃ豆を使用した蒲鉾とかま揚げ、庄内の海の幸の蒲鉾、釜揚げの豪華な詰合せ。生のだだちゃ豆との同梱が可能です。



品番:Z072
滝川蒲鉾詰合せ
¥3,380 税別 ¥3,560 税込



内容量：だだちゃ豆の蒲鉾×2P、庄内浜のかま揚げ「だだちゃ豆」「紅えび」「真イカ」2枚入×各1P、庄内とうふ蒲鉾「プレーン」「紅えび」「真イカ」「だだちゃ豆」1枚入×各1P、合計8種12枚入 ※海の状態や季節によって種類が変わる場合があります。

Grand el Sun

ご予約・お問い合わせ
グランドエル・サン
TEL.0235-24-4633 FAX.0235-25-2522

山形県鶴岡市東原町17-7 www.el-sun.com
営業時間 10:00～21:00



【個人情報の取扱について】ご記入いただいた個人情報は、エルサングループのサービスのご提供に關すること以外には使用いたしません。

この土地の風土を愛で、文化に触れる。
まだ知らない奥深き山形に出会う。山形を讃えよう。

Z:SUN
YAMAGATA SELECTION BY ELSUN

絶賛
やまがた
セレクション
By エルサン

Grand el Sun



エルサンの
だだちゃ豆の
Flavor Encounter

白山だだちゃ豆2025 山形県鶴岡市

感動の枝豆体験を。

7月中旬～9月上旬まで、季節ごとに一番美味しい白山だだちゃ豆をお届けします。



今年のおすすめ

7月
中旬～

つるおかぼんちゃ豆
香りがよく旨みと甘みが強い

旧鶴岡市内のお盆の時期（7月中旬）に、食べられる茶豆として極早生だだちゃ豆から品種改良された新品種「つるおかぼんちゃ豆」。お盆に食べることができるので、「つるおかぼんちゃ」と名付けられたのだとか。鶴岡で15代も続く枝豆農家さんで栽培され、香りが良く、旨みと甘みが強いのが特徴。

つるおかぼんちゃ豆

冷蔵便

申込締切～7月20日

お届け7月中旬～下旬



品番:D21 180g×3袋入
つるおかぼんちゃ豆
¥1,850 税別 ¥1,998 税込



品番:D22 180g×4袋入
つるおかぼんちゃ豆
¥2,350 税別 ¥2,538 税込



品番:D23 180g×6袋入
つるおかぼんちゃ豆
¥3,350 税別 ¥3,618 税込



品番:D24 180g×8袋入
つるおかぼんちゃ豆
¥4,350 税別 ¥4,698 税込



だだちゃ豆は、山形県鶴岡市で生まれた在来野菜の枝豆です。甘みと香りが強いのが特徴です。鶴岡市は、出羽三山、鳥海山、金峯山に囲まれた庄内平野が広がっています。だだちゃ豆の本場 白山、寺田地区は、湯尻川から立ち上がる朝もやがだだちゃ豆の美味しさを生み出します。夜明け前から始まる収穫作業、鮮度が落ちないうちに選別、すぐに発送します。

鮮度保存袋（レンジで調理可能）に入れて、専用ギフト箱で発送します。

袋のまま
レンジ調理
OK

採れたて
の鮮度



8月
中旬～

だだちゃ豆 本豆
深い旨み・甘さと芳醇な香り

だだちゃ豆 本豆

冷蔵便

申込締切～8月25日

お届け8月20日頃～下旬



品番:D05 180g×3袋入
限定15箱
だだちゃ豆【本豆】
¥1,850 税別 ¥1,998 税込



品番:D06 180g×4袋入
限定15箱
だだちゃ豆【本豆】
¥2,350 税別 ¥2,538 税込



品番:D07 180g×6袋入
限定15箱
だだちゃ豆【本豆】
¥3,350 税別 ¥3,618 税込



品番:D08 180g×8袋入
限定15箱
だだちゃ豆【本豆】
¥4,350 税別 ¥4,698 税込

9月
月上旬～

晩生だだちゃ豆 大ぶりのさやが特徴 シーズン最後の品種

晩生 だだちゃ豆

冷蔵便

申込締切～9月5日

お届け9月上旬



品番:D11 180g×3袋入
だだちゃ豆【晩生】
¥1,850 税別 ¥1,998 税込



品番:D12 180g×4袋入
だだちゃ豆【晩生】
¥2,350 税別 ¥2,538 税込



品番:D13 180g×6袋入
だだちゃ豆【晩生】
¥3,350 税別 ¥3,618 税込



品番:D14 180g×8袋入
だだちゃ豆【晩生】
¥4,350 税別 ¥4,698 税込



品番:P215

ピノ・コッリーナのワイン塩
「白」シャルドネ

¥1,350 税別 ¥1,480 税込

ピノ・コッリーナで収穫のシャルドネを贅沢にワイン塩にいたしました。庄内沖に湧き出る鳥海山の伏流水を含む海水を汲み上げ、ワイン醸造で搾った皮を利用し、平釜でじっくり煮詰めたオリジナルのワイン塩です。

「ワイン塩」と新しい出会い。
芳醇な甘みをもつ「だだちゃ豆」に、
ワイン塩のほのかな酸味と華やかな香りが
寄り添います。