

# 濃厚な風味の千葉半立！ しつこくなくすっきりとした 味わいの早生種

早生は半立にくらべ  
比較的に大きく、  
見た目もキレイ。

殻に黒い斑点が  
出るのが特徴。

**早生種**

**半立種**

幼稚園生も  
収穫したよ！



味の違いをよく聞か  
れます(汗)。簡単に言  
うと、千葉半立の方が  
味が濃くて、早生種、  
ナカテユタカの方が  
すっきりとした味わい  
です。これは食べくら  
べてみないと、なか  
なかわかりません。また、



外側の殻に黒い斑点が多く見られるのが半立種の特徴ですが、  
早生種と混ぜるとほとんど見分けがつかず。その見分け方で  
唯一方法があるのが、渋皮の内側の色です。内側が白っぽいのが  
“早生種”で茶色いのが“半立種”です。収穫量の兼ね合いで、千葉  
半立種の方が高級な落花生となっています。

## 落花生小話—この秋品種も登場予定。

収穫したてを茹でないと、食感が変わるゆで落花生にくらべ、煎ってしまえばおいしい  
半立種とナカテユタカ種。千葉で出回る煎り落花生は、ほとんどがこの落花生です。昨年  
メディアを騒がせたのが新品种です。これはナカテユタカと郷の香を掛けあわせて研究  
開発された、味も収穫量も期待された落花生です。

例年、500g一袋

満面の笑み♪



ゆで落花生にする落花生は  
収穫してからすぐ茹でるのが  
おいしく召しあがるコツ！  
入荷は秋頃を予定しています。

**お楽しみに。**

収穫したてを  
そのまま、もいでいきます。

**生・落花生  
おおまさり  
ご予約受付中！**

※天候次第で出荷できない  
場合がございます。  
予めご了承ください。



収穫した“おおまさり”をむくと  
こんな感じでした。