

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ません。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かけあわせて研究
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。