

三朝神倉大豆レシピ

おぼろ豆腐

三朝神倉豆乳
「神のしずく」……500ml
にがりの精※別売り…10ml (小さじ2)



- ①大きめの耐熱容器に冷たい豆乳とにがりを入れ、よく混ぜる。
- ②ラップをしてレンジで5～6分(500W)、表面に泡がたち始めるころまでを目安に加熱する。
※レンジによって加熱時間が変わります。
- ③約5分そのまま蒸らす。

納豆春巻き

三朝神倉納豆「神のつぶ」…3パック(120g)
春巻きの皮(大)………10枚
水溶き片栗粉………適量
サラダ油………多めの油
※お好みで、ねぎ、チーズ

- ①納豆に付属の、たれ・からしを混ぜ合わせる。
- ②春巻きの皮に納豆を乗せて巻き、巻き終わりは水溶き片栗粉で止める。
- ③フライパンで多めの油を熱し、皮がパリッとするまで揚げる。

大豆の甘辛揚げ

三朝神倉大豆水煮
「神のつぶみ」……1袋(150g) ★しょう油…大さじ2
片栗粉………大さじ3 ★砂糖………大さじ2
サラダ油………多めの油 ★酢………大さじ1
※お好みでじゃこ、えび、ごま

- ①大豆水煮に片栗粉をふるう。
- ②多めの油を熱し、フライパンをゆすりながら、衣が白くなるまで大豆水煮を炒める。
- ③余分な油をふき取り、★のたれと和えれば完成。



三朝神倉納豆

神のつぶ

大粒の三朝神倉大豆をまるごと納豆にしました。大豆ひと粒ひと粒がふっくら仕上がっており、神倉大豆の旨みを存分に味わえる納豆です。

第2回 JAグループ
6次産業化商品コンテスト
ご飯のおとも部門
準優秀賞 受賞



3パック

Kami no
TSUBU



三朝神倉豆乳

神のしずく

三朝神倉大豆をまるごと搾ったきめ細かくまろやか、さらっとして飲みやすい豆乳です。無調整豆乳ですのでそのまま飲んで頂くほか、料理にも活きる豆乳です。



150ml

500ml

Kami no
SHIZUKU



三朝神倉大豆水煮

神のつぶみ

大粒の三朝神倉大豆そのものの味を活かした心地よい、柔らかさの水煮です。そのまま混ぜるだけ、和えるだけで一品になり、煮物の仕上げなどいろんな料理にご使用ください。



150g

Kami no
TSUBOMI



おたね かんごろう せいごろう

三朝神倉大豆

ひと粒の味わい

高イソフラボン大豆使用



高イソフラボン大豆使用

ひと粒の味わい

三朝神倉大豆

みさす かんくら だいず



「三朝神倉大豆」は、おいしい米づくりの地として有名な三朝町内で栽培されている。こだわりの大豆です。「三朝神倉大豆」の一番の注目は、イソフラボンの含有量が一般的な大豆(サチユタカ)に比べて多く含まれていること。大豆ひと粒ひと粒に、ぎゅっとこめられた自然のおいしさをお楽しみください。

ひと粒の味わい

三朝神倉豆腐



神のはな

三朝神倉大豆と本にがりを使用し、一丁一丁、丁寧につくっています。大豆本来のコク・甘みがあり、大豆そのものの美味しさが活かした何処かなつかしい豆腐です。

Kami no HANA



三朝神倉大豆どら焼き



神の笑み

三朝神倉大豆のつぶ感を活かした餡をたっぷりとはさみ込みました。口いっぱい「豆香る」味わい、ほっこり大豆どら焼きです。

Kami no EMI



「三朝神倉大豆」ってどんな大豆なの?



三朝町神倉集落で昔から代々栽培されてきた「三朝神倉大豆」。栽培は、おいしい米づくりの地として有名な三朝町内だけで栽培されたこだわりの大豆なんだよ。さらに、一番の注目は、イソフラボンの含有量が一般的な大豆(サチユタカ)に比べて多く含まれている、特別な大豆でもあるんだよ。



「イソフラボン」ってなあに?

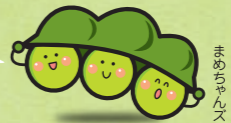
「イソフラボン」は、今、注目の大豆の成分の一つで、「神のはな」や「神のしずく」、「神のつぶ」、「神のつぼみ」にはこんなに多くイソフラボンが含まれているんだよ。



豆腐	大豆総イソフラボン量 ※豆腐100g中	三朝神倉大豆 61mg	サチユタカ大豆 33mg
豆乳	大豆総イソフラボン量 ※豆乳100g中	三朝神倉大豆 60mg	サチユタカ大豆 36mg
納豆	大豆総イソフラボン量 ※納豆100g中	三朝神倉大豆 190mg	サチユタカ大豆 75mg
水煮	大豆総イソフラボン量 ※水煮100g中	三朝神倉大豆 112mg	サチユタカ大豆 89mg

※鳥取県産業技術センター分析

神倉ってどんなところ?



日本有数の温泉地「三朝温泉」のある三朝町は、四方を山に囲まれています。中でも、三朝町神倉集落は、国宝「投入堂」のある三徳山の真南に位置し、「神倉」は、「神さまがおられる場所」という由来を持つと言い伝えられた地。そんな地で生まれた大豆なんだよ。



旬鮮プラザ 満菜館



倉吉市西倉吉町21-5
TEL. 0858-48-2525
営業9:00~18:00
休なし(年末年始を除く)

旬鮮プラザ よってみたい菜



倉吉市八屋150-1
TEL. 0858-47-4197
営業9:00~18:00
休なし(年末年始を除く)

楽市楽座



東伯郡三朝町大柿591
TEL. 0858-43-2286
営業8:30~17:00
休なし(年末年始を除く)

ハワイ夢マート



東伯郡湯梨浜町久留26-1
TEL. 0858-35-3535
営業9:00~18:00
休なし(年末年始を除く)

あぐりポート琴浦



東伯郡琴浦町別所243
TEL. 0858-55-6336
営業9:00~18:00(3月~10月)、
9:00~17:00(11月~2月)
休なし(年末年始を除く)