

千葉県産  
落花生  
新豆  
間もなく入荷!

# 年末・年始大セール

11月23日 金・祝 平成31年 1月4日 月・祝



やま っ や  
つ 津 屋

年中無休

※1月1日祝のみお休みをいただきます。  
営業時間 / AM9:30~PM6:00まで  
木更津市文京3-1-9  
TEL.0438-25-3225  
www.yamatsuya.jp

平成30年11月17日発行



■千葉半立種  
●360g x3ヶ箱入 **6,048円(税込)**



●140g  
素いち、バターピーナッツ、  
白砂糖、黒砂糖、抹茶ピーナッツ、  
コーヒピーナッツ、五色豆、  
フレーバーピーナッツ **864円(税込)**



■千葉半立種

■落花生各種



■焼きのり ●全型1帖(10枚入)  
**540円・648円・864円(税込)**



まぼろしの豆 千葉半立種専用  
手むき粉ふき落花生  
●120g **1,080円(税込)**  
殻をひと粒ひと粒、手で剥き、塩水に漬け、粉がふいたように煎りあげます。ポリフェノールを含む洗皮をつけたまま召し上がれます。

■各種詰め合わせもお好みにより  
ご用意させていただきます

商品一例

現在、千葉半立種、ゆで豆用として郷の香、オオマサリの三種が中心です。なかでも、みなさんご存知の千葉半立種は昔ながらの味と香りが良いと人気です。

当店では仕入れの段階から厳しく区分をし、百パーセント純粋な千葉半立種をお届けしております。

平成三十年十月 山津屋店主

落花生の品種は？

現在は、千葉半立種、ゆで豆用として郷の香、オオマサリの三種が中心です。なかでも、みなさんご存知の千葉半立種は昔ながらの味と香りが良いと人気です。

当店は、このように集荷された二年分の落花生を、厳しい原料管理をしながら石蔵(十五度)で保管し、毎日毎日販売される分量だけ小出しに加工し、一粒一粒を手作業で選別し、皆様の需要に給しております。

尚、加工された落花生は長い期間おきますと、味と香りがそこなわれまますのでなるべく早くお召し上がりください。開封後の保管は冷蔵庫に入れておきますと、湿気ることなく風味を保つことができます。

落花生の収穫と保管は？

落花生は五月の末頃種を蒔き、十月に掘取りされ、野積みにもされた状態から、木枯らし号を待ちます。十一月の北風が吹き始めると、豆の芯から段々と乾燥して、自然のおいしさが生まれます。十月中旬から十二月にかけて脱粒(葉や茎から豆だけを取り除くこと)し、集荷されます。

当店は、このように集荷された二年分の落花生を、厳しい原料管理をしながら石蔵(十五度)で保管し、毎日毎日販売される分量だけ小出しに加工し、一粒一粒を手作業で選別し、皆様の需要に給しております。

尚、加工された落花生は長い期間おきますと、味と香りがそこなわれまますのでなるべく早くお召し上がりください。開封後の保管は冷蔵庫に入れておきますと、湿気ることなく風味を保つことができます。

今年の落花生の作柄は？  
今年もお客様のご期待に添える落花生をお届けできる様、努力いたしております。是非ご賞味ください。

500円現金引券  
5,000円(税別)以上お買上げの方は  
精算時に必ずお申し付けください  
平成31年11月14日まで  
山津屋

☎ 0120-00-8028

FAX 0438-25-2422 をご利用ください。

電話にてご注文・発注も受け付けております。