

4月	1回	D 週企画	お届け カレンダー	月	火	水	木	金
2026			注文書提出	3/23	24	25	26	27
			商品お届け	3/30	31	4/1	2	3

味付

乾燥きんととき

原材料は金時豆と砂糖のみ

組合員さんが選んだ味付けで

リニューアル & PB 商品に!
プライベートブランド
調理時間は約 10分

商品開発ストーリー 組合員さんの声から、企画実現!

保育所の給食で使用されている業務用の金時豆が便利でおいしい!

使いやすい、美味しいです!

一品がない時にすぐできるので助かります

お気に入りの声も続々の人気商品となり
とやま生協 PB 化決定!
今回、甘さ(糖度)をみんなの投票で決めて、
とやま生協のPBにすることになりました

家庭用にちょうどいい少量規格の投入りとして企画スタート

1024

100g

1点につき
+30
ポイント

お試し価格!
本体 298円

(税込322円)

1025

300g

1点につき
+80
ポイント

お試し価格!
本体 798円

(税込862円)



味付乾燥きんととき煮豆の作り方

【材料】

- 味付乾燥きんととき …… 100g
- 塩 …… ひとつまみ
- 水 …… 150ml

POINT

甘みを足したい方は、煮る前にお好みで砂糖を加えてください。柔らかめにした場合は、水を少し多めに入れてください。

【作り方】

- ① 鍋に150mlの水と、味付乾燥きんととき100g、塩ひとつまみを入れ、10~15分浸す。
- ② 鍋を火にかけ、水がなくなるまで、約10分間弱火で煮詰める。

たくさん作って小分けにし冷凍することもできます!
(召し上がる際は冷蔵庫で解凍してください)

少し芯を残す硬さまで煮込んだ金時豆を砂糖と水だけで作った「糖蜜」に20時間以上漬け込み、15時間かけてじっくり乾燥させ袋詰めしています。短時間で豆おこわや煮豆を簡単につくることができます。