



茨城県産大玉殻付き銀杏



ぎんなんの品種の中でも大玉で有名な喜平・藤九郎の2Lサイズ以上を厳選。240粒～260粒/kg。日本の高級ホテル、高級飲食店からの注文が多い。完全無農薬で安心安全な上抗酸化力も高く、カリウム・ベータカロテン等も豊富。

| | |
|-----------|--|
| 商品名 | 茨城県産大玉殻付き銀杏 |
| 企業名 | 農事組合法人 つくば銀杏生産組合 |
| 賞味期限 | 2年間 |
| 保存温度帯 | 冷凍 |
| 原材料及び添加物 | 銀杏 / 日本 |
| 内容量 | 500g |
| サイズ | 縦21cm 横30cm 高さ26.5cm |
| 入数 | 10パック |
| 最低納品単位 | 4ケース |
| 輸出希望国又は地域 | シンガポール、ベトナム、香港 |
| ご利用シーン | 殻付のまま塩炒り銀杏。殻を外して油通しすれば、薄皮も簡単に剥けます。炊き込みご飯の他、季節野菜と海鮮の塩炒め・オイスターソース炒め(銀杏入り)。白身魚に銀杏入りのあんかけ。 |