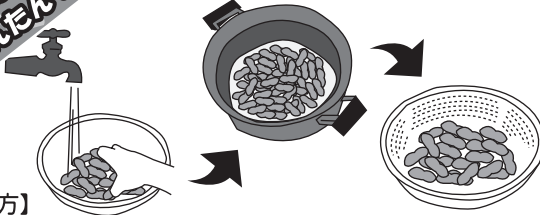


本紙はご自由にお持ち帰り下さい

茹で落花生
育てた人しか味わえない、掘りたての感動を！

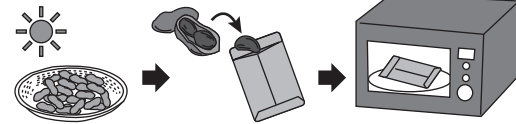
探れだて野菜の
かんたん！レシピ



【作り方】
①掘りたての落花生を殻のままきれいに水洗いする。
②鍋にたっぷりの水と落花生、塩を加えて沸騰させる。
3%食塩水（水1Lに塩30g）で10分くらいが目安。
③茹でたてアツアツがおいしい！
小さい実のものは、殻ごと食べることもできます。

炒り落花生風 ご家庭で簡単に作れます。
①収穫後、殻をきれいに水洗いして天日で2～3日乾燥させる。
②殻を取って重ならないように茶封筒に入れたら、レンジで4～5分加熱する。
③おいしい炒り落花生風の出来上がり！

※フライパンでもレンジでも、加熱直後は歯ごたえがありません。冷ましてからお召し上がり下さい。



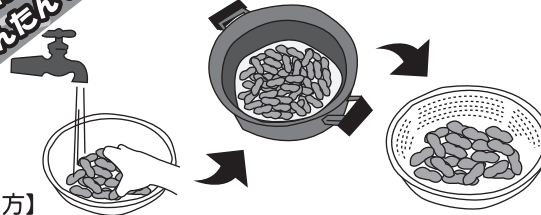
2 - 3

カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

茹で落花生
育てた人しか味わえない、掘りたての感動を！

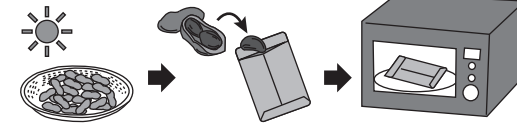
探れだて野菜の
かんたん！レシピ



【作り方】
①掘りたての落花生を殻のままきれいに水洗いする。
②鍋にたっぷりの水と落花生、塩を加えて沸騰させる。
3%食塩水（水1Lに塩30g）で10分くらいが目安。
③茹でたてアツアツがおいしい！
小さい実のものは、殻ごと食べることもできます。

炒り落花生風 ご家庭で簡単に作れます。
①収穫後、殻をきれいに水洗いして天日で2～3日乾燥させる。
②殻を取って重ならないように茶封筒に入れたら、レンジで4～5分加熱する。
③おいしい炒り落花生風の出来上がり！

※フライパンでもレンジでも、加熱直後は歯ごたえがありません。冷ましてからお召し上がり下さい。



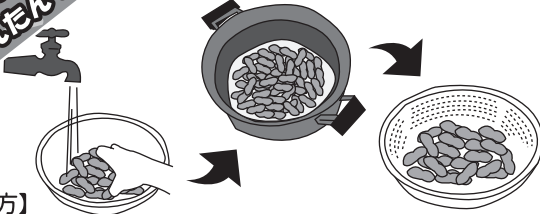
2 - 3

カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

茹で落花生
育てた人しか味わえない、掘りたての感動を！

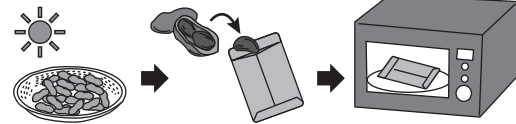
探れだて野菜の
かんたん！レシピ



【作り方】
①掘りたての落花生を殻のままきれいに水洗いする。
②鍋にたっぷりの水と落花生、塩を加えて沸騰させる。
3%食塩水（水1Lに塩30g）で10分くらいが目安。
③茹でたてアツアツがおいしい！
小さい実のものは、殻ごと食べることもできます。

炒り落花生風 ご家庭で簡単に作れます。
①収穫後、殻をきれいに水洗いして天日で2～3日乾燥させる。
②殻を取って重ならないように茶封筒に入れたら、レンジで4～5分加熱する。
③おいしい炒り落花生風の出来上がり！

※フライパンでもレンジでも、加熱直後は歯ごたえがありません。冷ましてからお召し上がり下さい。



2 - 3

カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

茹で落花生
育てた人しか味わえない、掘りたての感動を！

探れだて野菜の
かんたん！レシピ



【作り方】
①掘りたての落花生を殻のままきれいに水洗いする。
②鍋にたっぷりの水と落花生、塩を加えて沸騰させる。
3%食塩水（水1Lに塩30g）で10分くらいが目安。
③茹でたてアツアツがおいしい！
小さい実のものは、殻ごと食べることもできます。

炒り落花生風 ご家庭で簡単に作れます。
①収穫後、殻をきれいに水洗いして天日で2～3日乾燥させる。
②殻を取って重ならないように茶封筒に入れたら、レンジで4～5分加熱する。
③おいしい炒り落花生風の出来上がり！

※フライパンでもレンジでも、加熱直後は歯ごたえがありません。冷ましてからお召し上がり下さい。



2 - 3

カネコ種苗株式会社