



秋の味覚
丹波の黒さや[®]のご案内

黒まめの
分小田垣商店
享保十九年創業

黒まめの
分小田垣商店
享保十九年創業

株式会社小田垣商店

兵庫県丹波篠山市立町9番地

TEL_079(552)0011 / 079(552)5371

受付時間_平日 9:00 ~ 17:00

FAX_079(552)5375

24時間受付

URL_ <https://www.odagaki.co.jp/>

ODAGAKI mamedou 小田垣豆堂

営業時間_10:00 ~ 16:00 (15:30 LO)

定休日_木曜(祝日の場合は翌平日)・年末年始

本店ショップ

営業時間_9:30 ~ 17:30

定休日_年末年始のみ

※ 都合により臨時休業する場合がございます



odagaki.co.jp



Instagram



Facebook

※ 商品の内容、価格、販売期間につきましては変更する場合がございます。ご了承ください。

※ 商品は多数ご用意しておりますが、売り切れの節はご容赦ください。

※ このカタログでご案内しております商品は令和3年10月現在のものです。

※ 税込価格を表示しています。

小田垣商店の
丹波黒大豆のえだまめ

丹波名物 丹波の黒さや®

ホクホク甘い、秋の宝物

丹波の黒さや®は、当店がお届けする丹波篠山産の丹波黒大豆の枝豆です。

黒大豆の作柄見本として昭和48年に当店が初めて世の中に送り出し、昭和59年に通販を開始しました。莢や実の色が黒く、斑点もあり、初めて見る方は驚かれますが、大粒で、甘味とコクが際立ち、ホクホクとした食感がこの上なく美味しい絶品の枝豆です。

毎年10月の約2週間のみ収穫される旬の丹波の黒さや®は、今や丹波篠山の秋の風物詩となっています。



(丹波の黒さや2束入)

おすすめ👍

丹波の黒さや(2束入)

枝つき約1kg束×2束箱詰め

3,780円(税込)

商品コード 黒さや2

送料込み

丹波の黒さや(1束入)

枝つき約1kg束×1束箱詰め

2,484円(税込)

商品コード 黒さや1

送料込み

お届け期間：10月8日頃～22日頃

丹波の黒さやは、栽培状況や天候により日によって収穫数が限られてきます。最も最適な時期に発送しますので出荷日は当店にお任せください。なお、上記は送料込み価格ですが、北海道・沖縄へは別途送料1,100円を頂戴します。

丹波栗



丹波地方特有の盆地気候で育まれた大粒の丹波栗は、濃厚な甘みと芳醇な香りが特徴です。丹波の黒さやと合わせて丹波の秋を代表する逸品です。



丹波産丹波栗

1kg (3L 2L L)

時価

※価格は決定次第ホームページでお知らせします。

※丹波栗は数量に限りがあり、オンラインショップのみでの販売となります。



丹波黒豆おかき そうせん 颯煎

颯煎 32枚入

2,592円 (税込)

商品コード おかき32 **新商品**

国内産水稲もち米に丹波黒豆を入れ、昔ながらの製法でじっくり丹念に焼き上げた逸品です。



お得なセットのご案内

丹波の黒さやと小田垣商店人気の商品のお得なセットです。セットに含まれる黒さや以外の商品は通常価格の約15%OFFとなっておりますので、この機会に是非お試しください。



丹波の黒さやと 人気お茶菓子セット

黒さや (枝つき約1kg×2束)、
しぼり豆 200g、煎り黒豆 80g、
丹波黒豆茶 8g×15袋

5,430円 (税込)

商品コード セットA **送料込み**



丹波の黒さやと ドルチェセット

黒さや (枝つき約1kg×2束)、
黒豆ドルチェ (抹茶1/シュクル1/
やわらかしぼり豆1/ショコラ1/
ビターショコラ1)

5,610円 (税込)

商品コード セットB **送料込み**



丹波の黒さやと おつまみセット

黒さや (枝つき約1kg×2束)、
豆to豆 (梅しそ1/カレー1/
マヨネーズ1)

5,160円 (税込)

商品コード セットC **送料込み**



丹波の黒さやと 黒芳®セット

黒さや (枝つき約1kg×2束)、
黒芳 24本セット 1箱

7,040円 (税込)

商品コード セットD **送料込み**

手提げ袋

丹波の黒さやご注文の際、環境負荷低減の取り組みから、お客様のご指定がない限り手提げ袋はおつけておりません。

ご希望のお客様はご注文束数を上限として、注文用紙にご必要枚数を記入ください。

返品・交換の条件について

生鮮食品ゆえにお客様のご都合による返品、交換はご遠慮ください。万一品質に不都合がございましたら、当店にお問い合わせください。

お客様の個人情報

当店ではお客様の個人情報を商品のお届けやご連絡、ご請求書の送付、または各種ご案内の送付以外の目的で使用することはございません。ご案内などご不用の場合はお申し付けください。



- ① 枝から切り落とした枝豆500gに大きじ2杯塩をふりかけ、両手でゴシゴシもみ込み、うぶ毛を取り洗い流します。
- ② 鍋に2リットルのお湯を沸かし、沸騰したら塩大きじ2杯と枝豆を入れて15分程度ゆでます。(お好みによりゆでる時間は12分～20分の間で調整してください)
- ③ ゆであがった枝豆をザルに取りお好みでふり塩をします。

「コツ」

枝豆の両端を切り落とすと、塩味が中に入りより一層美味しくお召しあがりいただけます。

※黒さやを長期間保存される場合(一度に食べきれない時)はさやを枝から切り離し、サッと熱湯に入れ(約1分～2分位)、冷凍して保存してください。

ご注文方法

小田垣商店オンラインショップ

<https://odagaki.shop/>

お支払い方法

「クレジットカード」「代金引換」「Amazon Pay」

「コンビニ決済(番号方式)」「楽天ペイ」

お電話

079(552)0011 / 079(552)5371

受付時間 / 平日 9:00～17:00

お支払い方法

「コンビニ後払い」「代金引換」

FAX

079(552)5375

受付時間 / 24時間受付

お支払い方法

「コンビニ後払い」「代金引換」

・異なるご注文方法での重複注文等お間違えないようご注意ください。

送料・お届けについて

送料について(税込価格/令和3年8月現在)

丹波の黒さやを含むご注文は送料も商品代に含まれています。

(但し、北海道・沖縄へは別途送料1,100円を頂戴します)

丹波の黒さやを含まない場合は以下の通りになります。

北海道…1,760円※ / 東北…990円 / 沖縄…1,980円※ / 関西…660円

関東・信越・北陸・中部・中国・四国・九州…715円

※北海道、沖縄への送料については、サイズにより価格が変わる場合があります。詳しくはお問い合わせください。

・ご注文の商品数によりお荷物が複数になる場合がございます。

その場合は、上記の金額 × 口数となります。

・代金引換(コレクト便)は、上記金額とは別に手数料330円(税込)がかかります。

お届けについて

丹波の黒さやは、栽培状況や天候により日によって収穫数が限られています。最も最適な時期に発送しますので出荷日は当店にお任せください。

配達時間(地域によりご希望に添えない場合がございます)

① 午前中 ② 14:00～16:00 ③ 16:00～18:00

④ 18:00～20:00 ⑤ 19:00～21:00

・天候や交通事情により配送が遅れる場合がございます。

