

つく銀シリーズ

# 殻割銀杏



割

ってあるので

## 簡単! 楽々!!

アレンジ  
次第で  
幅広く!

つくば銀杏生産組合独自の殻割加工により、  
殻外しが簡単になりました。



500g

### 殻割銀杏 (蒸し 冷凍)

腹割

蒸し加工の上、殻の腹部に割加工を加えて  
おりますので、殻が簡単に外せます。  
そのまま炒って小鉢に盛り付け!  
サッと油通ししても美味しく召し上がれます。  
蒸し加工を施してますので、

★モチモチ感抜群!!

### 殻割銀杏 (生 冷凍)

節割

殻の節部に割加工を加えておりますので、  
殻が簡単に外せます。  
そのまま炒って小鉢に盛り付け!  
サッと油通ししても美味しく召し上がれます。

★鮮度、風味も旬のまま!!



500g

つくば銀杏

優れた栄養成分、栄養バランス。和・洋・中のさまざまなシーンで大活躍!

※甘皮もいっしょに食べれば、さらに**栄養価アップ!**

(甘皮の成分に関しては弊社ホームページ“**銀杏について**”を参照ください。)

TSUKUBA 農事組合法人 つくば銀杏生産組合

HACCP実施施設



茨城県石岡市半田2 TEL 0299-56-3039 FAX 0299-42-2224  
URL <http://tsukuba-gingko.com>