

豆類 取扱い商品一覧

	商品名	種類	備考
国産	1 小豆	小豆	
	2 大納言小豆	小豆	
	3 手亡	隠元豆	主に白餡原料に使用される白隠元豆です。
	4 大福	隠元豆	主に甘納豆や豆きんとんに使用される白隠元豆です。
	5 白花	紅花隠元豆	大粒で、主に煮豆や甘納豆に使用される白い紅花隠元豆です。
	6 白金時	隠元豆	主に白餡原料や煮豆として使用される白い金時豆です。
	7 大正金時	隠元豆	主に煮豆や煮込み料理に使用される赤色の隠元豆です。
	8 虎豆	隠元豆	白地に濃黄褐色と淡黄褐色の斑点を持ち、「煮豆の王様」と呼ばれるほど煮豆に適していると言われていました。
	9 鶉豆	隠元豆	鶉の様な模様のある隠元豆で主に煮豆や甘納豆の原料として使用されています。
	10 紫花豆	紅花隠元豆	大粒で、主に煮豆や甘納豆に使用される紫地に黒色の斑紋が入った紅花隠元豆です。
	11 赤豌豆	豌豆	蜜豆や豆大福に使われる他、干菓子のらくがんにも使用されています。
	12 青豌豆	豌豆	煮豆やうぐいす餡などの原料として使用されています。
	13 大豆	大豆	
	14 黒大豆	大豆	
輸入	15 小豆	小豆	
	16 アルビアビーンズ	隠元豆	白隠元豆の1種で、イタリアでは最もポピュラーな豆です。煮崩れし難い為、サラダや煮込み料理に最適とされています。
	17 グレートノーザンビーンズ	隠元豆	米国の代表的な白隠元豆で、欧米ではスープやシチュー、サラダ等さまざまな料理に利用されています。
	18 ビービーンズ	隠元豆	小粒の白隠元豆で、短時間で軟らかく煮えるため煮崩れしても良い料理に適している。米英ではベイクドビーンに利用されます。
	19 手亡	隠元豆	
	20 大白芸豆	紅花隠元豆	輸入の白花豆です。
	21 大黒花芸豆	紅花隠元豆	輸入の紫花豆です。
	22 ささげ	ささげ	主に赤飯の原料として使用されています。
	23 小黒芸豆	隠元豆	中国産のブラックビーンズです。
	24 金時豆	隠元豆	
	25 レッドキドニービーンズ	隠元豆	日本でも最近では、水煮や蒸し煮製品として利用されています。
	26 カリオカビーンズ	隠元豆	薄茶色の地にこげ茶色で斑紋が入っています。ブラジル人の食生活には欠かせない豆です。
	27 ブラックビーンズ	隠元豆	ブラックタートルとも呼ばれ、ラテンアメリカ諸国では欠かせない豆です。ブラジルの国民食「フェジョアード」として調理されています。
	28 ブラックアイビーンズ	ささげ	欧米では赤ささげではなくこちらが一般的に利用されています。アメリカ南部では年越しに「ポッピングジョン」という炊き込みご飯や「テキサスキャビア」という伝統的な料理がある。
	29 カナリービーンズ	隠元豆	淡黄色の金時豆の大きさの隠元豆です。ペルーではポピュラーな豆です。
	30 マローファットピース	豌豆	輸入の青豌豆で、国産同様煮豆やうぐいす餡などの原料として使用されています。また、フライビーンズやスナック菓子の原料としても使用されています。
	31 グリーンピース	豌豆	マローファットピースよりも小粒で球状の青豌豆です。
	32 トラッパーピース	豌豆	グリーンピースと同程度の形状で、日本では主に製餡原料として用いられています。
	33 大豆	大豆	
	34 蚕豆	蚕豆	小粒のものは主にフライビーン、大粒のものは煮豆や甘納豆などに用いられています。
	35 ガルバンゾー	ひよこ豆	近年では日本でも煮豆や蒸し煮豆として利用され、食味にくせがない為、インドを始め世界各国で食べられています。
	36 レンティル	レンズ豆	レンズ状の形状からレンズ豆と呼ばれ、短時間で火が通るため、スープやサラダ等に利用されます。