

京都“まめ”知識



Q1. 京都黒豆ちよこに
入っている
“クロレラ”ってなに？

黒豆同様、太陽の恵みをたっぷりと吸収した自然食品です。豊富な栄養素を含み、身体の健康状態を調えることから、天然のホールフードとも云われます。

クロレラは苦味や渋味を感じさせることなく、「京都黒豆ちよこ」を彩っています。

Q3. 京都で穫れる豆って、
どんな豆があるの？

「新丹波黒」などの黒豆以外にも、高級和菓子や甘味処などに使われる「丹波大納言あずき」などが知られています。

スナップえんどうと似た稀少な「ひこうき豆」、お盆のお供えに「柘野ささげ」、秋の絶品「黒豆枝豆」なども。

Q2. 新丹波黒って、
どんな豆？

黒豆の中でも大粒で、煮豆にするとふっくらとシワなくふよやかな味に煮上がることから、お正月の福豆として喜ばれる豆です。

秋に早穫りする黒豆枝豆は、これぞ京都ならではの贅沢な味わいの枝豆として人気です。

Q4. 黒豆って
カラダにいいの？

大豆特有のイソフラボンやサポニンを始め、黒い皮の部分にポリフェノールの一種であるアントシアニン等を含みます。肥沃な大地に育まれ、栄養成分が豊富です。

HEALTHY FINE FOODS

KYOTO KUROMAME CHOCO

京都黒豆ちよこ

京のおやつ

香ばしく、ほろ甘さ。



新丹波黒

※ お客様相談室：0120-98-9609【受付時間／9:00～17:00(土・日・祝は除く)】

〒600-8177 京都市下京区大坂町369番地

株式会社サン・クロレラ 国内営業部 クロレラくらぶ

<http://www.chlorellaclub.com>





カリッと香ばしく焙煎した
大粒で独特の甘みを持つ新丹波黒

ほろ甘いクロレラ入り
ホワイトチョコレート

チョコレート× 京都・新丹波黒



香ばしく、ほろ甘い。

京のおやつ

京都黒豆ちよこ

京のおやつ「京都黒豆ちよこ」は香り高く焙煎した
京都丹波産〈新丹波黒〉とホワイトチョコレートが
クロレラによって絶妙に調和した
甘さひかえめ大人の味わいです。
噛んだ瞬間、口に広がる香ばしさと
ほろ甘さの贅沢な味わいをお楽しみください。



文久二年(1862年)創業 京の黒豆 北尾

良質な丹波の産物と京の特産物が一堂に集まる
京都「丹波口」に創業し150余年。味はもちろん、
産地や食の安全性を追求しながら嘘のない正直な
商いを続ける老舗。豆は国内産だけを扱い、特に
黒豆における信頼と実績は他に類をみない。



新丹波黒

京都・丹波高原の寒暖の差が激しい気候と、豊かな大地、
清涼な水という恵まれた環境の中で丹精込めて
育まれる「新丹波黒」。正月用、料亭用等に起用される
丹波産黒豆の中で最も大粒で、独特の旨味をもつ。
「通が選ぶ黒豆の中の黒豆」として人気が高い。

