

Fazole Adzuki jsou nazývány „královnou fazolí“.

Adzuki jsou malé podlouhlé fazolky, tmavě červené až hnědé barvy. V průměru mají asi 5mm a na jedné straně je bílá čárka. Po uvaření dostanou jemnou ořechovou chuť. Jsou velice populární v asijské a hlavně japonské kuchyni. Pěstují se především v Japonsku, kde jsou po sóje nejdůležitější luštěninou. Dalšími významnými pěstiteli jsou Čína, Jižní Amerika, USA, Itálie a Kongo.

Adzuki mají sladkou, silnou chuť. Neboť mají adzuki fazole stejnou dobu varu jako rýže, často jsou v Japonsku vařeny se sladkou rýží. Výsledkem je červený pokrm zvaný „Adzuki-mochi“. Jsou vhodné na přípravu polévek, pomazánek, kaší, nákyků a salátů. Používají se také v podobě mouky do těst, polévek, koláčů a rýžových pokrmů. Z této mouky jsou vyráběny i bonbóny a marmelády. Zjemněné rozinkami se dají připravit jako báječný dezert.