

情報メニュー
 (通算 332号)

2015年5月25日

株式会社 **イヅカ**

今、注目の素材
《サクサク大豆》

世界的な食に対する健康志向が高まる中、「畑のお肉」と呼ばれ、高たんぱくの大豆に注目が集まっています。

イヅカでは、大豆をはじめとした豆類のさまざまな商品のご提案を考えておりますが、今月は、ナッツやクランチに似た食感をもつ加工品「サクサク大豆」をおすすめします。

*** ここがポイント！**

- 大豆の皮をむき、吸水・焙煎することでサクサクとした食感を実現。
- 用途別に3種類の形状が用意されていて、パン・菓子・惣菜などのトッピングに最適。
- クランチやフィアンティーヌのように砂糖やチョコレートなどでのコーティングにも応用。
- バランス栄養食として摂取でき、甘みのある香ばしさも。

*** 商品ラインナップ**

品名	荷姿	特徴	大豆が持つ栄養素
サクサク大豆半割れ	15kg	標準品。トッピングや粒の大きさを生かしたい時に	・サポニン—抗酸化作用 ・イソフラボン—更年期障害の症状改善 ・レシチン—集中力を高める効果 ・カルシウム—骨粗しょう症予防 他、ビタミンやミネラル、タンパク質、脂質等豊富に含んでいます。
	500g × 12		
サクサク大豆中粒	15kg	2~3 mmに破碎したタイプ。パンのトッピングやクラム代わりの装飾に	
	500g × 12		
サクサク大豆細粒	15kg	中粒よりさらに細かいタイプ。香ばしい大豆の風味を演出	
	500g × 12		

■ 半割れ



■ 中粒



■ 細粒



*** 当社の対応**

話題のスーパーフードと共に栄養価が見直されている豆類。他にも黒豆や金時豆・ひよこ豆に至るまで豊富にご用意できます。今月ご紹介の商品のお問い合わせ、ご注文は営業部大島までお願いいたします。(電話:03-3256-1851 FAX: 03-3258-1333)