



大豆ミート

大好評

今大注目の「植物肉」を学校給食に!!



たっぷりのお湯に5~10分
浸すだけで、約**3倍**の
ボリュームに!

フィレタイプ

国産大豆100%



ミンチタイプ



環境こだわり農産物の 滋賀県産大豆100%

ひとくちソイミート

国産大豆100%

お肉の代わりに、またはプラスしてご使用ください!

調理例

ドライカレー、ミートソース、そばろ煮、
麻婆豆腐、回鍋肉、ハヤシライスなど

1袋1kg入です。
大豆を原材料とする
無添加食品です。

大豆ミートの商品特徴

- ★ ミンチタイプは 環境こだわり農産物の大豆滋賀県産大豆100%
- ★ フィレタイプ・ひとくちソイミートは 国産大豆100% を使用しています。
- ★ お肉のような食感ですが、低カロリーでヘルシーです。
- ★ 大豆イソフラボン・レシチン・サポニンが豊富に含まれ、良質なたんぱく質、ミネラル、食物繊維、鉄、カルシウムが摂取できます。
- ★ お湯で戻すと重量が約3倍に増えるので、栄養成分も約1/3となります。
- ★ 特定原材料 大豆
- ★ 製造工場では、小麦を含む製品を生産しています。
(製品の小麦由来たんぱく質の量は、1μg/g未満です。)
- ★ 賞味期限：製造日より1年 / 保存方法：直射日光・高温多湿を避けて冷暗所保存



●栄養成分 (乾燥状態100gあたり実測値)

エネルギー	393kcal	カルシウム	130mg
たんぱく質	36.1g	マグネシウム	230mg
脂質	16.1g	リン	630mg
炭水化物	34.8g	鉄	8.2mg
灰分	5.1g	亜鉛	4.1mg
ナトリウム	1mg	食物繊維	17.9g
カリウム	1900mg	食塩相当量	<0.01g

大豆ミートのお申込みについてのお願い

大豆の手配、製造までに時間を要することがあるため、
使用月の前々月の**15日**までに概数をお知らせください。
ご理解賜りますようお願いいたします。
数量の変更は前月の15日までお受けいたします。
なお、前々月の15日を過ぎても、できるかぎり注文に対応
させていただきますのでお気軽にお問い合わせください。