

体に良い大豆の価値を最大限引き出した“夢の食材” 『スーパー発芽大豆』を新発売！

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）のグループ会社である株式会社だいすデイズ（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本勇治）は、特許出願中の独自の技術を使った“夢の大豆”『スーパー発芽大豆』を、2012年11月15日より販売開始いたします。



お料理に便利な
レギュラーサイズ

やわらかスーパー発芽大豆

内容量：100g

希望小売価格：税込210円



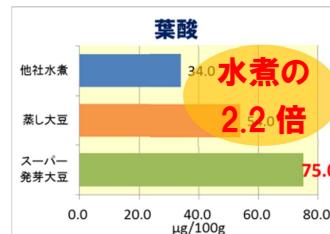
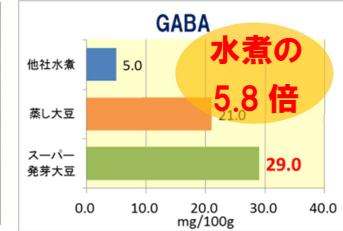
【通信販売限定商品】

毎日手軽に
食べきりサイズ

続けるスーパー発芽大豆

内容量：50g

希望小売価格：税込126円



【夢の大豆 “スーパー発芽大豆”】

優れた健康食材である大豆を、温度・水分・酸素等をコントロールしながら発芽させることで、発芽によって通常発生する不快な風味や、栄養成分の低下を抑え、うまみや有用成分がアップした“高品質な発芽大豆”を作ることができます。

そのようにして作られた高品質発芽大豆を、さらにだいすデイズが独自に開発した“新GABAリッチ蒸し製法（特許出願中）”により蒸し大豆に加工。栄養成分を一段とアップさせた夢の食材「スーパー発芽大豆」が誕生しました。

スーパー発芽大豆は、大豆本来のおいしさと栄養が最大限に引き出された「夢の大豆」なのです。

【毎日大豆を食べて、健康で心豊かな日々を～だいすデイズの思い】

株式会社だいすデイズは、マルヤナギのグループ会社として2012年5月に設立いたしました。

大豆は昔から様々な食材として日本人の健康を支えてきました。近年の食生活が洋風化・簡便化する中で、大豆が持つ素晴らしい価値をあらためて皆様にお伝えし、時代に合った新しい大豆食品のご提案を通じて、より多くの人の日々の食事に大豆メニューを取り入れていただき、健康な食生活を送って頂きたい、と願っています。

【マルヤナギ・兵庫県・大学。産官学連携しての発芽大豆研究】



発芽大豆の研究開発は、兵庫県が推進する「兵庫県COEプログラム推進事業」の認定を受けており、神戸大学医学部・神戸学院大学栄養学部と共に、発芽大豆の健康価値の研究と開発を進めています。その成果の一つが、今回の「スーパー発芽大豆」の開発です。また、今秋の発足を目指して準備が進められている「発芽と健康機能研究会」では、宮城大学はじめ、多くの研究者が集結して発芽と健康機能に関する研究がスタートします。

【契約栽培を通じて、日本の農業の応援を】

原料には、北海道の1軒1軒の農家と契約した契約栽培大豆を使用しています。長期的に品質の良い農作物の確保が、消費者の皆さまへおいしく、より安心な製品をお届けする事に繋がると共に、日本の農業のサポートにもなると考えています。

