

“発芽の力”でもっとおいしく もっと健康な煮豆へパワーアップ!! 『豆畑 発芽煮豆シリーズ』新登場!

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）は、栄養バランスに優れた優秀食材である“大豆”の健康価値を更に高めた“発芽大豆”を使った「豆畑 発芽煮豆シリーズ」を開発いたしました。“大豆の価値の最大化”を目指して「独自の発芽技術」（特許出願中）と「煮豆の新製法」を駆使し、自然の素材へのこだわりも強く健康を意識した商品として登場。2013年8月末より 全国のスーパーにて発売。

【豆畑 発芽煮豆シリーズの特徴】

～発芽で生まれたおいしさと新しい健康価値～

- おいしさと栄養 機能性がアップ! 発芽大豆・黒豆使用
- 煮豆をもっと食べやすく甘さを抑えだし味おかず仕立て
- 北海道産契約栽培大豆・黒豆使用
- 自家抽出だし・有機丸大豆しょう油使用
- 化学調味料に頼らない素材の味を活かした自然のおいしさ



豆畑 発芽野菜豆

内容量：145g 希望小売価格：税込199円
 サイズ：155×115×40 賞味期間：60日
 JAN コード：4901148076314



豆畑 発芽ごもく黒豆

内容量：140g 希望小売価格：税込199円
 サイズ：155×115×40 賞味期間：60日
 JAN コード：4901148076321

【発芽のメリット】

発芽には生命に起こるとても不思議で大きな変化、奇跡の力が働いています。大豆は発芽することで、素材が持つ栄養価や美味しさ自体が変化し、健康をサポートしてくれる食材へと変化。

①ストレス社会の注目成分『ギャバ』2.7倍へアップ!

リラックス効果があるとされるギャバは、2.7倍へ。(当社従来品比)

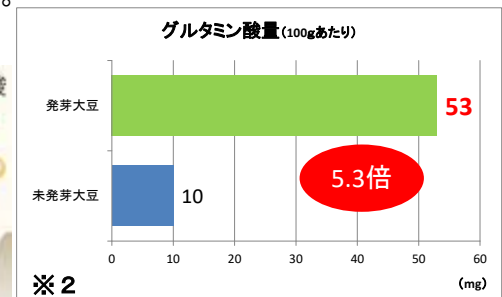
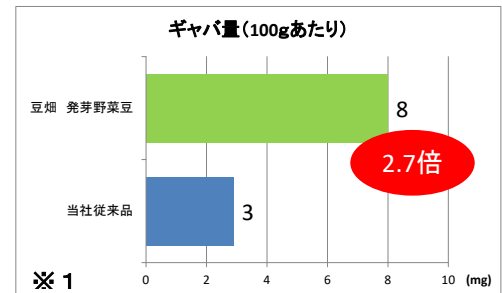
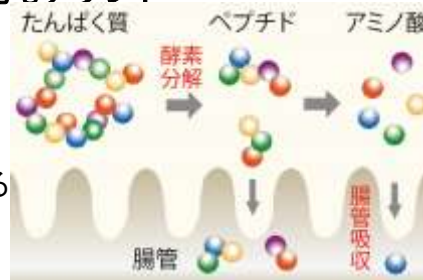
②グルタミン酸アップで美味しさもアップ!

うまみ成分のひとつグルタミン酸も、発芽によって通常大豆の5.3倍へ。

③タンパク質が分解されることで吸収力もアップ!

発芽酵素の働きで、たんぱく質はペプチドやアミノ酸に分解され、腸壁から吸収されやすくなる。

発芽大豆は栄養をより効率的に摂取することが可能な食材です。



※グラフ1・2 当社調べ

【(株) だいでイズの発芽技術】

大豆は普通に発芽させると、成長するために自らその栄養を消費してしまいます。

マルヤナギグループのだいでイズの発芽製法（特許出願中）は発芽環境をコントロールし、栄養が最も高まった状態で発育をストップさせ、有用成分を損なわず苦みが出ない発芽大豆の開発に成功しました。