

今までなかった！

“発芽技術”で大豆の新たな可能性が広がる！！

～毎日の食生活で発芽大豆パワーが健康維持をサポート～

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、からだに良い大豆製品の開発・販売を始めて38年、その間、大豆の栄養価値の研究を続け、2004年に業界初“蒸し製法”により「蒸し大豆」を開発。その後2012年には独自の“発芽技術”により「スーパー発芽大豆」の開発、販売（(株)だいでイズ）をスタートしました。この発芽技術は、ある特定の条件下において大豆の有用成分であるGABAや葉酸、イソフラボンなどの大豆の有効成分を大幅にアップさせることに成功。大豆の持つ健康価値を更に高めました。この度、この新技術から作られたスーパー発芽大豆と研究開発中の発芽大豆粉を「食品開発展 2013」にて出品いたしました。マルヤナギは栄養価が高い『大豆』の良さをより多くの人に伝え、手軽に豊富な栄養摂取可能な「大豆」を日々の食生活に取り入れ、毎日を健康的に過ごしてもらいたいと願っています。

（食品開発展 2013：2013年10月9日～11日 東京ビッグサイトにて開催）

【納豆にも負けない健康価値がある“発芽大豆”】

大豆加工食品の代表格である納豆は、とても栄養価の高い食品です。この納豆と、独自の発芽技術より開発された発芽大豆（スーパー発芽大豆）の栄養成分を比較すると、もちろん納豆は優れた食品であり、納豆の栄養価が高いものもあります。ですが発芽大豆は納豆と同等、もしくは栄養成分によっては右図のように、高い栄養価が示され、納豆に負けない栄養価のある大豆食品と確認できます。

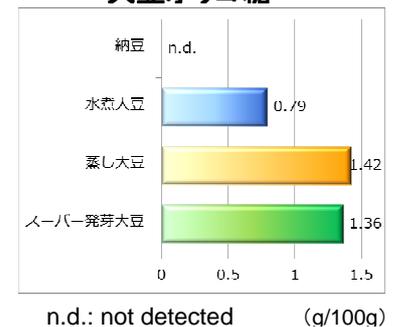
【発芽大豆を『粉末』へ、新しい取り組みスタート！】

この栄養価の高い発芽大豆を使い、様々な食品への活用を研究しています。現在進めているのが、発芽大豆の形状を変え、大豆粉（粉末）にし、パンなど様々な主食製品への応用活用です。でんぷんが中心の小麦に、大豆粉を少し混ぜる事で血糖値の上がない低GI食品に変えることができ、試作やテスト販売などを進め、日々改善改良を重ねています。

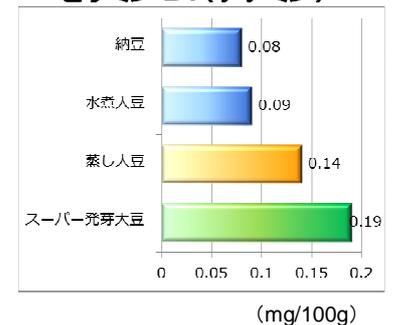
【伝えていきたい健康的な食生活】

自分自身でできる健康法としては、食事・運動・睡眠の3つが重要なことだと言われています。しかし、現代の食生活では洋食化や簡便化が進み、必要な栄養素が摂取できないことが多く、食生活の面で十分な意識が出来ていない方が増えております。そんな方々のより良い食生活改善を、大豆製品を通じてご提案していきます。

大豆オリゴ糖



ビタミン B1 (チアミン)



発芽大豆粉