



～大豆を食べるならまるごと大豆～ 大豆の価値を存分に活かした“蒸し豆”

『蒸し豆キャンペーン』 2月3日～スタート!!



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、「蒸し大豆」と大豆製品の栄養成分の比較分析を実施し、蒸し大豆が他の大豆製品と比べて栄養的価値が非常に高いことを明らかにしました。また大豆の素晴らしい価値を伝え、健康的な食生活をサポートしていきたいと活動を続けている“毎日だいちず応援団”は、この栄養価値の高い蒸し豆を多くの方に知ってもらい、手軽に食べてもらいたいと2つのキャンペーンを開催する事を決定しました。

【栄養バランスが非常に良い蒸し大豆】

身近な大豆製品の栄養成分を比較すると、大豆の栄養を余すことなく摂取するには、「まるごと食べる」と「蒸している」ことがポイントになると分かります。（左図参照）豆腐や納豆と同じ気軽さで、蒸し大豆を毎日の食卓に取り入れていただくことで、大豆の素晴らしい健康価値を摂取することができます。



栄養素	単位	蒸し大豆	水煮大豆	納豆	豆乳	豆腐
タンパク質	g	15.5	11.4	5.9	37	5.4
食物繊維	g	6.7	6.7	7.1	0.1	0.4
大豆イソフラボン	mg	78	62	51	12	25
大豆サポニン	g	170	130	200	36	65
大豆オリゴ糖	mg	1.42	0.79	0.00	0.42	0.50
GABA	mg	23	3	2	0	3

100gあたり（日本食品分析センター） は比較1位を示す。

【わが家の蒸し豆レシピコンテスト】

健康に良い蒸し大豆を、どのようにご家庭で取り入れられているのか、紹介し合えるレシピコンテスト。参加者の方の「いいね」投票も審査の1つです。

＜応募期間＞ 2014年2月3日～2014年2月24日

＜応募方法＞ 毎日だいちず応援団Webサイトの掲示板にて、

蒸し豆を使ったレシピを写真と投稿し応募下さい。
 宮古島の「雪塩」とこだわりの素材をブレンドした人気の合わせ塩ギフトセット、蒸し大豆、スーパー発芽大豆、合わせて大豆や蒸し豆の情報満載ブックをセットにしてプレゼント。

＜当選者＞ グランプリ・準グランプリ・特別賞を予定



●毎日だいちず応援団サイト

<http://www.mainichi-daizu.com>

【蒸し豆プレゼントキャンペーン】

大豆には興味がある！でも蒸し豆って何？と思っておられる方にまずは食べてもらいたいとの思いより、企画したキャンペーン。

＜応募期間＞ 2014年2月3日（月）～2014年2月10日（月）

＜応募方法＞ 毎日だいちず応援団フェイスブックページにて、

クイズ「丸ごと大豆を食べるなら〇〇〇〇」の答えをコメント投稿にてご応募下さい。
 蒸し豆シリーズ3品、スーパー発芽大豆、合わせて大豆や蒸し豆の情報満載ブックをセットにしてプレゼント。

＜当選者数＞ 30名

