

紅大豆 甘納豆 40g

山形県川西町特産の特別栽培された紅大豆(べにだいず)を甘納豆にしました。紅大豆の紅色の果皮にはポリフェノールが含まれております。持ち歩きにも便利な食べ切りサイズ。

商品コード	100137
JANコード	4560342332109
希望小売価格(税抜)	230円
商品サイズ(mm)	160×100×7
内容量	40g
商品重量	47g
入数	30
ケースサイズ(mm)	360×235×105
賞味期間	4ヶ月
ケース重量	1.67kg



特長、セールスポイント

弊社実験農場がある山形県川西町特産の特別栽培された紅大豆(べにだいず)を甘納豆にしました。

●素材の味を楽しんでいただくために、原料と砂糖(甜菜糖、喜界島粗糖)のみで仕上げました。大人からお子さんまで安心して食べられる商品です。

川西町のおばあちゃん達に、地元の伝統野菜として大切に作り継がれて、この種子を守ってきました。丹精込めて作った、もっちりとした独特の風味と甘さ控えめのおいしさをお楽しみ下さい。

紅大豆の紅色の果皮には眼精疲労回復に効果があるポリフェノールの一種アントシアニンが含まれており、お肌を整える大豆イソフラボン比普通の大豆より多く含まれています。

アレルギー特定品目 大豆

原材料

てん菜糖(北海道製造)、特別栽培紅大豆(山形県川西町産、遺伝子組み換えでない)
粗糖(鹿児島県喜界島製造)

保存方法、注意事項、包材情報 他

- ・直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存し、開封後はお早めにお召し上がりください。
- ・加工の途中で割れ等が生じますが、無選別で対応をさせて頂いております。
- ・豆の表面についている白い粉は糖分です。

製造方法

原料選別、豆を洗う⇒豆を水に12時間つける。⇒豆を釜で煮沸します。⇒ゆで上がった豆を砂糖水につけ沸かし、冷まします。この行程を3回繰り返します。(豆の芯まで糖分を浸透させるためです。)⇒選別し、その後、てみに入れ、砂糖とからめます。⇒砂糖がけした豆を網に平らにし、乾燥室で乾燥させます。⇒計量・袋詰めの際金属探知機へ。⇒製品

栄養成分分析データ (40gあたり)

エネルギー (kcal)	158		
たんぱく質 (g)	4.5		
脂質 (g)	2.6		
炭水化物 (g)	25.8		
食塩相当量 (g)	0.1		