

良質な大豆たん白素材で、品質アップを叶えます。

アペックスRC



使用例

＜アペックスRCとは＞



アペックスRCは、調理加工食品用として開発された粒状大豆たん白です。

チキンタイプの色調で、角切りチャーシュー形状に調整した粒状大豆たん白です。

従来のスポンジ食感を軽減し、繊維感を持たせることで、チャーシューの食感を再現しました。

炒飯や肉まんにお使い頂くことで、具材感UPに貢献することが可能です。

チキン色調

チャーシュー形状

具材感UP

製品特長

特性

角切りチャーシューに近い食感に仕上げた粒状大豆たん白で、硬い食感と繊維感が特徴です。

- 色調 : チキンタイプ
- 形状 : 顆粒状
- サイズ : Mサイズ
- 硬さ : ハード

【標準分析値】

100g当たり

水分	7.0g
たんぱく質	65.4g (* 70.34g)
脂質	1.3g
灰分	4.1g
炭水化物	22.2g
ナトリウム	897mg
食塩相当量	2.28g
エネルギー	362kcal

* 無水換算の値

主な用途

炒飯、肉まん、餃子、焼売、メンチカツ、フィリングなど



使用例

使用方法

- 目安として、1.5～2.0倍の水を保持します。
- 水や着味液で本品を十分に水和させ、WET状態にしてから生地添加到してください。

製品仕様

名称	粒状大豆たん白
原材料名	粉末状大豆たん白、脱脂大豆、食物繊維、でん粉、食用植物油脂、 (一部に大豆を含む)
商品形態	10kg クラフト袋
賞味期限	360日
保存方法	高温多湿や直射日光を避けてください。