

おいしさを追求し、原料素材や加工方法にこだわり抜いた次世代の大豆加工素材です。

プライムソイ国産大豆 (粒タイプ)



<プライムソイ国産大豆（粒タイプ）とは>

プライムソイ国産大豆（粒タイプ）は風味・食感にこだわって開発された大豆加工素材です。

そのまま召し上がりいただくとほのかに甘い大豆のうま味が感じられます。スナックや料理のトッピング用途におすすめです。

水戻しするとくちどけや風味良好なお肉代わりに。

ミンチの代わりにお使いいただくと、おいしい大豆ハンバーグやプラントベースのミートソースをお作り頂けます。

使用例



国産大豆使用

まるごと丸大豆の
甘味とうま味

くちどけの良さ

製品特長

特性

「国産大豆の甘味、うまみ」と、くちどけの良い食感の新しい大豆加工素材です。

主な用途

各種プラントベースドフード、トッピング、
スープ具材、スナック、ミートソース、ハン
バーグ、ミートボール、餃子、焼売、メン
チカツ、コロッケ、肉まん、フィリング、 など

【標準分析値】

100 g当たり

水分	5.0 g
たんぱく質	40.0 g (* 42.2 g)
脂質	21.3 g
灰分	5.1 g
炭水化物	28.6 g
ナトリウム	1 mg
食塩相当量	0.0 g
エネルギー	466 kcal

* 無水換算の値

使用例



使用方法

- 目安として、1.0～1.5倍の水を保持します。
- 生地添加到る場合は、十分に水和させることをおすすめします。
- サクサクとした軽い食感を有してるため、そのままの状態でもお召し上がりいただけます。よく噛んでお召し上がりください。

製品仕様

名称	大豆加工食品
原材料名	大豆粉、小麦粉、（一部に小麦・大豆を含む）
保存方法	高温多湿や直射日光を避けてください。
賞味期限	360日
商品形態	10 kg クラフト袋 750 g×6袋 段ボールケース