

蒸し豆



下茹でし、不活性ガスと共に袋詰充填。袋詰のまま加圧加熱することで、豆を蒸しました。開封し、そのままサラダ、スープ、カレーなど和洋惣菜、様々な料理にご活用ください。豆は、凡そ牛蒡の倍量消化機能の掃除の役目を担う食物繊維を含んでいることが最大の特徴です。そして役割たくさんのミネラル（カリウム・リン・カルシウム・マグネシウム・鉄分・亜鉛）をバランスよく含んでいます。ひよこ豆・青えんどうにはビタミンB群が多く、赤えんどう・小豆には体内でつくられない必須アミノ酸のひとつリジンも含まれます。



調理例ビーンズサラダ

特徴

製法 ドライパック
安心 国内加工
便利 常温保管

製品情報

1000g×10入

賞味期限 6ヶ月
保存方法 高温多湿を避け、冷暗所保管
殺菌方法 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
規格値 一般細菌数：0/g
 大腸菌群：陰性

製品一覧

ミックスビーンズ (マローファット・レッドキドニー・ひよこ豆)
ひよこ豆 (カバンツォー)
レッドキドニー (赤いんげん豆)
レッドレンテル (レンズ豆)
青えんどう (マローファット)
北海道黒豆
北海道小豆
北海道金時豆
白いんげん豆 (大手亡)

製造者



日本レトルトフーズ株式会社

〒444-3505 愛知県岡崎市本宿町字南中町 45 番地

TEL0564-48-6285 FAX0564-48-8033 <http://www.nichireto.com>