

# 豆



## 古くから栽培される、良質な食料資源。

豆といってもその種類は豊富で、他の作物に比べて寒さに強く、水も多くは必要としないので、古くから栽培されている馴染みの食材です。豆を使った調理や豆を原料にした加工品もさまざま、栄養食材としての存在価値があります。

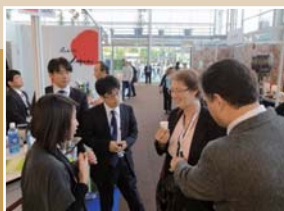
雑穀類の取り扱いや加工を行なう歴史あるメーカーの斬新な発想と技術力で、健康づくりに貢献する商品を生みだしています。

### 黒豆ってなんだろう？

畑の肉と呼ばれる豊富なタンパク質を含む大豆の品種のひとつで、表面は黒色をしています。実が黒く色づく前の未成熟のうちに茹でて食べる枝豆も人気です。日本では、体の丈夫さや物事に励むことを「まめ」と言うため、1年を「まめ」に暮らせるようにとの願いを込めて、煮豆が正月料理の食材として欠かせません。



表皮が黒い黒豆には栄養もたっぷり



### 海外での評価

お菓子や飲料に加工したアイデア商品！豆パワーが健康志向の人々を引きつけています。

## 逸品 産品 リョーコクシヨウジ株式会社

URL <http://www.ryokoku.com/>

大豆から生まれた、素朴でやさしい味のコーヒー

### Soy de cafe

もっと大豆を活かし、多くの人に食べてもらいたいという思いで開発。いつでも気軽に楽しめる、大豆を原料としたノンカフェインコーヒーです。スイーツの原料としても利用でき、カフェインを含まないコーヒーゼリーやティラミスなども作れます。



- 商品名/Soy de cafe
- 品目名/大豆加工食品
- 主な原材料/大豆、ブドウ糖、調味料(アミノ酸等)
- 内容量/200g
- 国内希望小売価格/—
- ケースサイズ/縦34.0cm×横45.0cm×高さ31.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/10kg・50袋
- 出荷可能時期/通年
- 最低ロット/1ケース
- 保存方法/高温多湿を避けて低温・乾燥場所
- 賞味期限/6ヶ月(未開封)
- JANコード/4571379630021
- 輸出国・地域/イタリア

#### 企業DATA

■設立年/1952年 ■資本金/2,150万円 ■従業員数/18名  
 ■住所/〒733-0833 広島県広島市西区商工センター5-7-5  
 ■TEL/81(82)277-6455 ■FAX/81(82)278-0381  
 ■E-mail/rygrain@ryokoku.com

## 逸品 産品 徳永製菓株式会社

URL <http://www.mametoku.co.jp/>

美味しいヘルシーな竹炭の豆菓子は、世界で評価された味

### 竹炭豆

自社特許製法でピーナッツのまわりに竹炭をコーティングした、日本初の竹炭のお菓子。豆本来の旨味と和風甘辛ダレの美味しさで、竹炭の整腸作用も期待できます。豆菓子としては世界初の受賞となる国際優秀味覚賞(iTQi)にも輝きました。



- 商品名/竹炭豆 ●品目名/豆菓子
- 主な原材料/落花生、小麦粉、寒梅粉、砂糖、澱粉、食塩、醤油、一味唐辛子、植物たん白加水分解物、酵母エキス、魚醤、椎茸エキスパウダー、昆布エキスパウダー、野菜エキスパウダー、植物炭末色素
- ※原材料の一部に大豆を含む
- 内容量/110g
- 国内希望小売価格/380円※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦46.5cm×横26.0cm×高さ22.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/2.9kg・20袋
- 出荷可能時期/通年 ●最低ロット/要相談
- 保存方法/直射日光を避ける ●賞味期限/180日
- JANコード/4974758008709
- 輸出国・地域/香港・台湾

#### 企業DATA

■設立年/1952年 ■資本金/3,000万円 ■従業員数/35名  
 ■住所/〒720-0055 広島県福山市胡町4-21  
 ■TEL/81(84)922-2710 ■FAX/81(84)922-2714  
 ■E-mail/info@mametoku.co.jp

竹炭ってなんだろう？

カルシウム、マグネシウム、カリウム、鉄、マンガンなどのミネラルを豊富に含む竹を高温で炭化したものです。燃料用としてではなく、古くは日本の忍者が毒を盛られるとその解毒のために食べていたと伝えられているように、体内の有害物質を吸収して体外へ排出する効果があると言われています。



インテリアとしても使われる竹炭



おやつ感覚で美味しく、手軽に栄養を摂れます。



■豆まき

節分(毎年2月4日頃の立春の前日)に、鬼に豆をぶつけて邪気を追い払い、福を呼び込む一年の無病息災を願う古くから伝わる行事です。豆は、昔から神へのお供え物として使われ、霊的な力が宿ると信じられてきた大豆を炒って使います。「鬼は外、福は内」のかけ声とともに豆をまき、まいた豆を自分の年齢の数だけ食べます。



■黒豆の色

黒豆の色は、なすと同じ物質のアントシアニン系の色素です。この色素はすぐ退色するので、色よく仕上げ、色もちを良くするために、錆びた釘といっしょに煮ると煮汁に溶け込んだ鉄分が、色素と結びついて水に溶けない色素に変化します。縁起物ということもあり、見た目へのこだわりを大切にする、日本に昔から伝わる調理の知恵です。



株式会社イシカワ

URL <http://cal-kuro.jp/>

おやつ感覚で美味しく食べて、カルシウム不足を解消

カルシウム黒豆

カルシウムを手軽に補給できるよう広島大学と共同開発した、モンドセレクション2010金賞受賞の栄養機能食品。国産黒大豆と牡蠣殻カルシウムを使い、カルシウムを吸収しやすい理想的なミネラルバランス、カルシウムとマグネシウムの配分2:1を実現しています。



- 商品名/カルシウム黒豆
- 品目名/カルシウム黒豆(抹茶)
- 主な原材料/黒大豆、ドロマイト、小麦粉、寒梅粉、抹茶等
- 内容量/14g×31袋
- 国内希望小売価格/3,600円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦19.0cm×横44.0cm×高さ26.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/3.5kg・6箱
- 出荷可能時期/通年
- 最低ロット/6×1ケース
- 保存方法/常温
- 賞味期限/1年
- JANコード/4970091413101
- 輸出国・地域/フランス

企業DATA

- 設立年/1952年 ■資本金/4,000万円 ■従業員数/55名
- 住所/〒734-0022 広島県広島市南区東雲1-16-25
- TEL/81(82)940-0088 ■FAX/81(82)940-0090
- E-mail/ishikawa@ishikawa-net.co.jp

■株式会社イシカワと広島大学との共同開発商品

研究開発室長自身の思わぬ骨折で骨粗鬆症に気づかされ、カルシウムを摂れる豆菓子を作りたいとスタートした「カルシウム黒豆」開発プロジェクト。骨量改善を目的とした骨強化補助食品の有用性について、広島大学の研究(マウスを使った実験・計測)で実証されました。

