



旭松

# 大豆の華<sup>®</sup>

だいず はな



さまざまな料理に使いやすい

フレーク

繊維

粒状

## 3タイプ

太陽の恵みいっぱいの  
大豆から出来た  
ヘルシー料理素材!

# 無限の可能性を秘めた 大豆100%のヘルシー素材!

大豆を主とした商品をお届けする旭松食品だからこそ開発できた料理素材です。

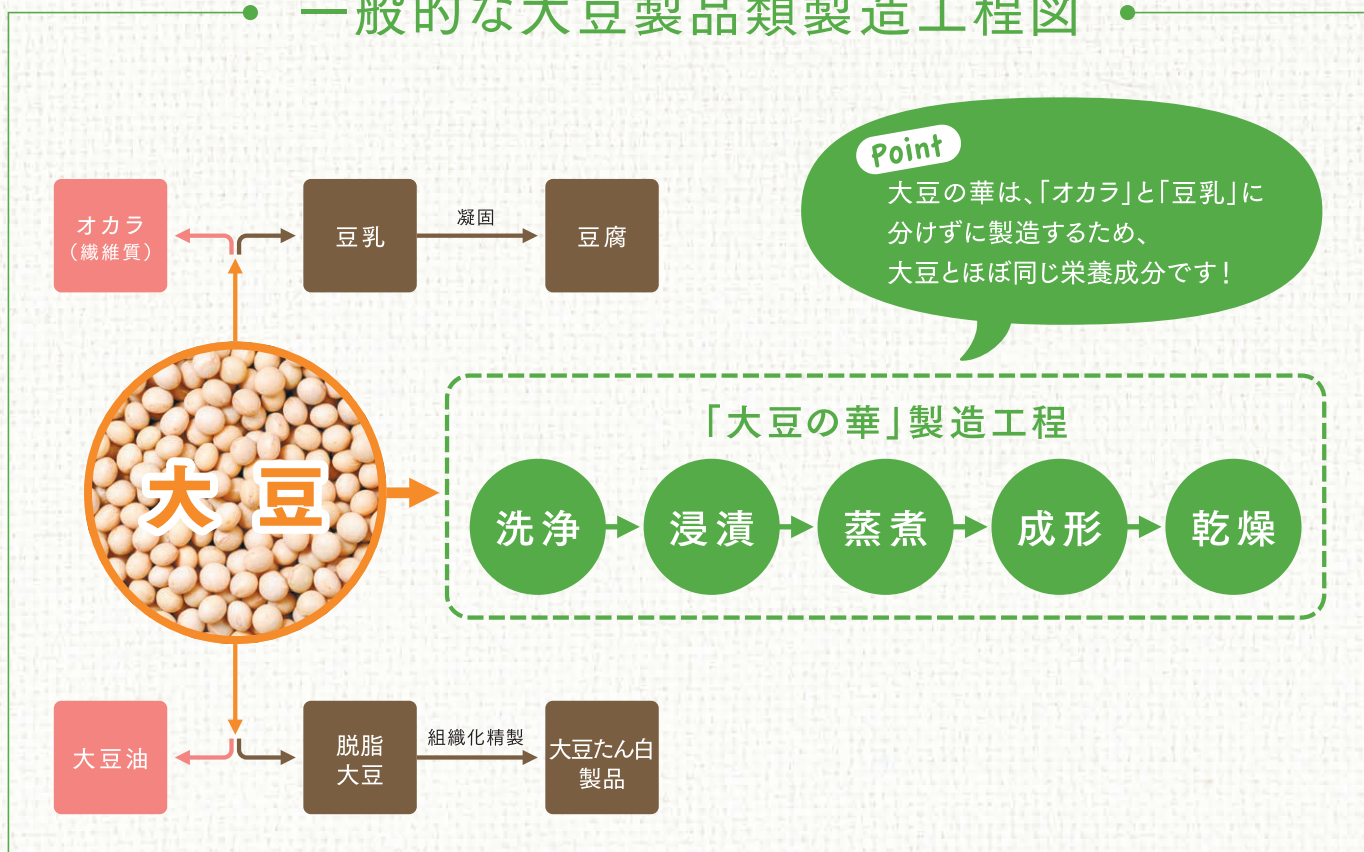
大豆とは思えないほどクセがなく、和・洋・中どんな料理にも合い、食材にもなじみやすく、調理も簡単で新しい献立作りにも役立ちます。

大豆の栄養価に注目が集まり、世界中でも健康志向が強まるなか、これからのニーズにふさわしい商品です。

## 商品特徴

- ① **フレーク、繊維、粒状**の3タイプ
- ② 栄養成分は**大豆とほぼ同じ**
- ③ 加熱済みなので、**そのまま食べられる**(フレーク・繊維)
- ④ クセがなく、色々な**食材とよくなじむ**
- ⑤ 一切の**食品添加物不使用**

## 一般的な大豆製品類製造工程図



タイプ	特徴	調理方法
大豆の華 フレーク 	小さめのフレーク状。 温かいご飯に混ぜるなど 主食としても、またサラダ に和えるなど手軽にお使 いいただけます。	●水戻しせず、そのまま料 理に混ぜてお使いいた だけます。  ●約2倍重量の水を吸いま すので、水分の少ない料理 には適宜水を加えてご使用 ください。
大豆の華 繊維 	太さは0.5mm前後の、 切り干し大根のような縮 れた繊維状(糸状)。 佃煮・酢の物など副菜と して活躍できます。	●「大豆の華 粒状」はお湯 で約3分茹でた後、または 水で約1時間戻した後、料 理に混ぜてお使いください。  ●水分の多い煮込み料理 などの場合は適宜水を加え て、そのまま混ぜてご使用 いただけます。「大豆の華」は 約2倍重量の水を吸います。
大豆の華 粒状 	大豆そのものをすり潰し 粒状に成形しています。 ひき肉料理など、お肉の 代替としてもご利用いた だけます。	●「大豆の華 粒状」はお湯 で約3分茹でた後、または 水で約1時間戻した後、料 理に混ぜてお使いください。  ●水分の多い煮込み料理 などの場合は適宜水を加え て、そのまま混ぜてご使用 いただけます。「大豆の華」は 約2倍重量の水を吸います。

備考 ※商品の中に黒い点、または橙色の部分が見られることがありますが、大豆由来の物ですので品質に問題ありません。

## レシピ紹介 《「大豆の華 粒状」を使ったメニュー》



### 野菜と大豆のミートソース風

#### 材料 (2~3人分)

A	大豆の華 粒状	40g	C	顆粒コンソメ	8g
	オリーブ油	6g		赤ワイン	20g
	バター	6g		水	100cc
	にんにく	5g		ケチャップ	25g
B	たまねぎ(みじん切り)	70g		中濃ソース	10g
	セロリ(みじん切り)	15g		こしょう	0.3g
	エリンギ(みじん切り)	15g		さとう	5g
	赤パプリカ	20g		トマトジュース(無塩タイプ)	400cc
	小麦粉	9g			

#### 作り方

- ① Aをフライパンに入れて溶けたら、にんにくを入れる。香りが出たら、Bを加えたまねぎが透明になるまで炒める。
- ② 小麦粉を加え、なじむまで炒める。
- ③ Cを入れ混ぜたら大豆の華粒状を加え、全体に味付けができるよう混ぜる。
- ④ トマトジュースを加え、煮込む。