

しょうが仕立て!!

No.2

大豆と濃厚トマトのスूपリゾット

普段も食べたい長期保存食!!



<顧客ターゲット層>

・健康志向の女性の方



・1人前 110g カロリー100 kcal以下

	1袋あたりの摂取量	1日あたりの摂取基準
リコピン	7.029mg	15~20mg
イソフラボン	8.8mg	40~50mg

<特徴>

- ① 液体での真空100%でのレトルトパウチ食品であり、温めないで食べてもおいしく食べることができる長期保存食。
- ② 水や火が使用できない場所でも食べられるので、万一の災害時にも非常食として活躍できる。
- ③ 打豆の特徴である大豆の栄養が煮汁となって溶け出し、トマト、しょうがなどと融合され、旨みになる。体にも吸収されやすくなり、健康面でも非常にマッチした食品。



■ トマトのリコピン、大豆(打豆)の大豆イソフラボン、タンパク質(アミノ酸等)、しょうがの効能をうまくミックスし、リゾットのお米には福井県ブランド米「いちほまれ」を使用。

■ おいしく柔らかい食感で、加熱しなくても常温で食べられる。

◇価格: ¥648(税込、予定)

(株)高橋製粉所

〒910-0843 福井市西開発 3-701

TEL 0776-54-5681 FAX 0776-54-8578

業種: 製粉・食品製造業

担当者: 代表取締役 高橋 英夫

E-mail: konaya.t@abeam.ocn.ne.jp

HPはコチラから →



