

名称	大豆テンペ
原材料名	大豆(国産・遺伝子組み換えでない)、上新粉、テンペ菌、米酢
内容量	100g
賞味期限	枠外左下に記載
保存方法	直射日光・高温・多湿を避けてください。
製造者	マルシン食品株式会社 新潟市西区寺尾東2丁目9-39



栄養成分表示(1個(100g)当たり)	
熱量	230 kcal
たんぱく質	18.8 g
脂質	10.0 g
コレステロール	0 mg
炭水化物	16.3 g
-糖質	5.8 g
-食物繊維	10.5 g
食塩相当量	0.02 g
γ-アミノ酪酸(ギャバ)	23 mg
イソフラボン	54.2 mg



保存方法

- (外袋開封前)直射日光・高温・多湿を避けて、常温で保存してください。
- (内袋開封後)表面が乾きやすいためラップなどでしっかりと密封してから冷蔵庫(10℃以下)で保存してお早めにお召し上がりください。
- ※賞味期限は外袋が未開封の状態での品質が保たれる期限です。

ご注意

- 加熱殺菌により大豆が茶色に変色しております。また表面に黒く変色した部分が見られることがありますが大豆の皮の成分によるものでその品質上問題ございません。安心して召し上がってください。●原料に大豆を使用しております。アレルギーの方はご注意ください。●万一不良など、お気づきの点がございましたら、現品を袋と共に送付ください。送料当社負担のうえ、代品をお届けいたします。

フリーダイヤル **0120-855-880**

受付時間:月～金曜日(祝日を除く)9:00～17:00
〒950-2054 新潟市西区寺尾東2丁目9-39

コレステロール
0ゼロ

TEMPEH テンペ



ゆでた大豆と「こうじ」の一種テンペ菌で
発酵させた自然食品です。



クセがないので
どんな料理にも合います。

写真は加熱殺菌前の
テンペです

GABA
(ギャバ)
イソフラボン
食物繊維



そのまま 煮て 焼いて

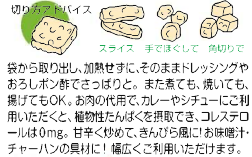
国内産大豆使用 内容量 **100g**

遺伝子組み換え大豆は使用しておりません

おいしい食べ方・テンペの魅力大公開中! <http://www.ms-hana.co.jp>

テンペの疑問 Q&A

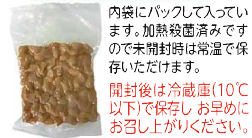
- Q テンペって何の菌?
- A ハイビスカスやバナナの葉についているのがテンペ菌。この菌が大豆と結びついて発酵しています。
- Q 発酵していると臭いの?どんな味がするの?
- A 納豆のようなクセは全くありません。煮た大豆の様な味です。
- Q どうやって食べるの?
- A 手で簡単にほぐせますので、食べやすくカットして、そのまま生野菜と一緒にテンペサラダに。



消化がよく、お子様から高齢者までどなたでもお召し上がりいただけます。

お届けするのはこの状態のテンペです

加熱殺菌後のテンペ



内袋にパックして入っています。加熱殺菌済みですので未開封時は常温で保存いただけます。

開封後は冷蔵庫(10℃以下)で保存しお早めにお召し上がりください。

賞味期限