

大豆を主原料につくった、お肉のかわりに使えるベジミートです。ジューシーで鶏肉のような食感が味わえます。からあげや、煮物、炒め物等にお使いください。

からあげの作り方

- ①お湯(80℃くらい)に約10分浸し、戻します。
(落とし蓋で上から押さえると効果的)
- ②絞って水切りをし、しょうが、にんにく、しょうゆ等で下味をつけます。
- ③②に葛粉や片栗粉などをまぶし、油で揚げます。

煮物の作り方

湯戻した本品を油で軽く炒め、季節の野菜と一緒にだし汁で煮込み、しょうゆ、みりん等お好みの味付をしてください。

名 称	大豆加工品
原材料名	エンドウたん白(EU製造)、粉末状大豆たん白、食物繊維、脱脂大豆、でん粉
内 容 量	80g
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
販 売 者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 TEL:03-6701-5900
加 工 者	社会福祉法人 麦の芽福祉会 ワークプラザ 麦の芽 〒892-0871 鹿児島市吉野町4484-2

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	364kcal
たんぱく質	61.4g
脂 質	2.2g
炭水化物	24.6g
食塩相当量	1.7g

(サンプル品分析による推定値)



80g