プラントベースの品揃えで プロテイン提案!

環境にやさしい「食のスタイル」を提案します

キーワードは「無添加」と「環境に良い」

たんぱく質(プロテイン)は健康維持に必要だけど、 添加物が入っているか分からないので、食べたくない・・・ そんな方がみえるのではないでしょうか

プラントベース(植物由来)の美味しいたんぱく質はいかがですかでも、動物由来の食品を摂取しない、が目的ではありません肉無しでも肉とハーフの、ハイブリットで食べ続けられる食です

一般社団法人 日本プロテイン協会会員企業です



① えんどう豆

タンパク質 含有100g当

52.1g

豆類の根粒菌で窒素を自足するので、化学肥料を減らせる植物です 大豆にあるアレルゲンがないので安心! 有機認証もあります



②大豆

<mark>タンパク質</mark> 含有量100g当

45.7g

国内産で、丸大豆を使用しています 油分を残っているので美味しさで違いがでます



③オードール

タンパク質 含有100g当

13.7g

20数年の取り扱いの歴史で、確かな品質の品揃えです用途に合わせて3種類から選べ、ブレンドがおススメです

①イエローピース(えんどう豆)プロテイン

えんどう豆使用の原料は大豆と同等のタンパク値です 他の食材の邪魔をしない、優しい風味が特徴です 日本ではグリンピースですが、世界はイエローピースが多いです





【Peaプロテイン スライスミート】

肉のように歯ごたえを残せるタイプで浸漬して使いますですから、おススメは鶏肉・豚肉の代替えです小売向け 80g 業務用向け 800g





【Peaプロテイン ミンチミート】

水を吸わせるだけで、使いやすさが特徴です ミンチ肉のかわりに使用されることが多いです 小売向け 80g 業務用向け 1kg





【Peaプロテイン イエローパウダー】

微粉末なのでフルイ掛けが要らなく使い易いです この商品の特徴で何にでも使えて相性が良いです 業務用向け 800g

参考小売価格は6ページ目をご確認ください

- ・パウダーはブラウンピース、そら豆もあります
- ・イエローえんどう(粒、グリッツ、粉)発売予定

タンパク質含有量 <mark>52.1g</mark>

大豆ミートと価格帯は同じ

添加物なし

アレルゲンフリー

有機原料もあります

②大豆ミート (国内産 丸大豆使用)

肉のような存在感の、においの少ない大豆ミート!

美味しさを求めて添加物に頼りがちですが・・・添加物フリーです 大豆ミートを製法と品種にこだわり、イエローピースと混ぜて美味しく





【大豆ミート】

国内産の丸大豆を使用しているので油分を残していて、 輸入脱脂大豆のような臭いが少なく旨味があります 小売向け 100g 業務用向け 1kg

※高オレイン酸大豆使用の大豆ミートもあります 特殊な品種で大豆臭が少ないのが特徴です ※低価格の脱脂大豆ミートも準備しています

タンパク質含有量 45.7g

ヘキサン未使用(化学物質無し)

エンドウと大豆のミックスタイプを発売します

においは自然由来で抑えられ、扱いやすくなるメリットを考えています

③オートミール (M 上級者タイプ)

オートミールは食物繊維に水分を保つ為、使い方がたくさんあります 小麦粉や卵の替わりに、他の食材との結着剤の役割として使えます ベースとなるバランスの良い栄養素にプロテイン強化食品となります





【オートミール】

溶けやすさ、吸水力、計時変化を総合的に見て、 最適な食感を求めればオートミールは多様な食品ができます

タンパク質含有量 13.7g

プラントベース(植物由来)・えんどう豆

3種のプロテイン: 大豆 から生まれた

ハンバーグMixミート

プロテインはミックスして美味しくなる

吸水、保水、食感、におい、安定性、そして美味しいがミックスの特徴です 乾燥物なので菌数管理も簡単!肉に比べてローコストで、バリエーション豊富

プラントベースは健康! 植物性の素材なので安全・安心です ハンバーグMixミートはプロテイン強化、脂質と糖質を減らせます こんなにも美味しいから食べ続けられるのです!(試食できます) 肉と混ぜているハイブリッド型ハンバーグから始めるのがおススメ



Mixミートで作れる

- ハイブリット型ハンバーグ
- Mixミート植物肉100%ハンバーグ
- 丸めて肉団子
- 衣をつけて揚げてメンチカツ
- ゆで卵に巻いて揚げるスコッチエッグ
- Peaプロテインパウダーを足してサラダチキン
- ミートソースのミンチの替わり
- 野菜を足して、餃子や焼売のタネ

アイデア次第で広がるプラントベースミート

えんどう豆は大豆と同等のプロテイン効果があります 肉感を出して、香りも良く、質感のあるバランスが特徴 肉ではないので重くなく毎日食べても飽きません

豊富なラインナップ

規格は50gの3袋、200g、2kg

(50g3袋入りは玉葱チップ付)

電子レンジ対応の一食分セットも品揃え

(50gでハンバーグが約2個分)

1個当たり約50円以下です (2kg使用の場合)

- ヴィーガン、ベジタリアンの食材にも
- •ハラルの食材としても
- 精進料理にも使える
- 有機原料もあります

Mixミートの特注・オーダー承ります

ハンバーグ原料で試作しました



※専属チームで試食を作っています

プロテインバー



ハンバーグMi x ミートにイエローピースパウダーを追加。白だし、水、卵を加えて蒸しました

佃煮



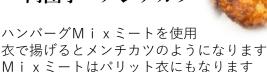
Peaプロテインをお肉の替わりに使用 スライスミートとミンチミートを油で炒る 甘醤油タレで味付けしました

スコッチエッグ



ハンバーグMixミート使用して 茹でた半熟卵にハンバーグのタネを巻いて 揚げました。お弁当のピッタシのできです

肉団子・メンチカツ



蒲鉾

イエローパウダーを使用 すり身にイエローパウダーを約15% 混ぜて蒸します

パン



強力粉にPeaプロテイン イエローパウ ダーを20%ミックスするともっちりと した甘さ。えんどう豆のやさしい香り、 重くない食感がしました

他の用途は

製麺 糖質カットプロテイン入り麺

スープ イエローパウダー混ぜて まろやかな味わい

パン粉 小麦粉に混ぜて。もっちり 糖質カット・プロテイン入り

ミートソース ミンチ肉の替わりに

乳製品 糖質カットたんぱく質 プラスのヨーグルトなど

粉物 混ぜてもっちり食感・糖質 カット、プロティン強化に

ペットフード アレルゲン対応

魚肉ソーセージ サンドイッチ おにぎりの具材 ミートボール ポテトサラダ など

価格一覧

	【プラントベース・シリーズ】	規格	参考小売 税込
$\stackrel{\wedge}{>\!\!\!>}$	プラントベースミート	50g×3	¥376
	お肉を使わない 植物肉ハンバーグMixミート		¥410
	プラントベースミート 植物肉ハンバーグ Mixミート	2kg	¥4,000
	お肉を使わないハンバーグ(1食用)	50g	¥346
	プラントベース 小麦粉をつかわないお好み焼きセット	60g×2	¥257
	プラントベース お米をつかわない炒飯セット	100g×2	¥355
	スーパーPeaプロティン ミンチミート	80g	¥437
\Box	スーパーPeaプロティンミンテミート		¥5,982
		80g	¥437
0)	スーパーPeaプロテイン スライスミート		¥4,785
	Peaプロテイン イエローパウダー	800g	¥957
	大豆ミート(国内産)丸大豆使用	100g	¥410
	The state of the s		¥2,492

[→] 印は調理済み ○ 印は基本の原料サンプルです ・ 印は調理済みに変更可能です

商品サンプル申込書

そのまま試食も入っている!プラントベース商品イロイロ

植物プロテイン・・・ナンバーワンラインナップから選んでいただけるサンプルです

まずは調理済みハンバーグ ハンバーグMixミートだけで作った美味しいサンプル

6種類のサンプル基本セット2種 ご希望で選んでいただけます





①プロテイン・6個セット(植物肉100%ハンバーグの試食を含まれています)

・ハンバーグ・ハンバーグMixミート・Peaミンチミート

Peaスライスミート Peaイエローパウダー

・大豆ミート

②すぐ食べられる試食6個セット

・ハンバーグ

・お好み焼き

・ミンチミートの佃煮

・黒米おにぎり

もち玄米おにぎり

・イエローパウダー使用ホットケーキ

サンプルセットご希望を用紙にてメール・FAXにてお申し付け下さい。

info@beikoku.jp FAX:058-252-2419

会社名		部署			役職	
お名前		TEL			FAX	
E-mail				携帯電話		
希望 サンプル	①プロテイン 6 個セット		個	②すぐ食べられる試食 6個セット		個
オプション 要望など						
使用目的						

◎開発会議やプレゼンなど複数必要な場合や着日指定はお申し付けください ※サンプルをお申し込みの皆様にはメールマガジンをお送りさせていただております