



岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは

「国内初の使えるエンドウプロテイン！大豆とオートミールのミックス」

- 小売店向け・・・カット野菜と水と卵を入れるだけで簡単調理できます
オールプラントベースで無添加・長期保存可能で、ローリングストックにも
- ・肉を使わないハンバーグ（約6個分） 4595641702605 348円（税別）
 - ・米無しでも美味しい炒飯（2人前） 4595641702612 329円（税別）
 - ・小麦粉入れないお好み焼き（4枚分） 4595641702728 238円（税別）

○外食向け（惣菜、中食など）・・・オーダーできるプラントベースハンバーグ
エンドウプロテインと大豆ミート、オートミールで作るハンバーグに合うミックスミート
無添加の乾物で菌管理が容易で、植物肉100%でも肉と混ぜるハイブリッド型でも
肉に穀物ミートミックスで旨味の肉汁を吸収しておいしさを保って食味もアップ

○メーカー向け商品開発・・・高タンパク3穀物を組み合わせると美味しくなります
商品の企画や生産に合わせたベストな組み合わせを提案いたします
高タンパク穀物3種ミックスだから、食感・溶けやすさ・冷凍に強い・レトルトなど

FOODEXに出展【美味しさ生み出す、三種プロテイン】

FOODEX JAPAN/代替食・食品素材ゾーン ブースナンバー：E7-S12
3月5日（火）～8日（金） 東京ビックサイト

会場では植物肉100%のハンバーグの試食を行っています。
どうぞお越し下さいますようお願い申し上げます。

招待状ご希望の方はお問い合わせください。

~~~~~  
これからプロテイン事業に集中しますので、今までの商品（雑穀、もち麦、オートミール）  
は営業せずに、受託生産に切り替えてまいります。  
原価からの積み上げでローコストな方式ですから、低価格な商品づくりをご希望のお客様  
には是非ご検討をお願い申し上げます。  
~~~~~