



岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは

「お客様から問い合わせをいただきました「紅麴」が使われていた」

お客様からお問い合わせをいただきました内容を、発信させていただきます。

「商品に大豆蛋白を使用しているが、その大豆蛋白に紅麴の使用が判明しました。岐阜米穀の大豆とえんどう豆のタンパクには、紅麴は使っていませんか？大豆蛋白は大手のメーカーを使用しているので切り替えがしたい」、というお話でした。

蛋白質として食肉の増量剤として販売されている。

小林薬品でないが、紅麴であれば使用したくないと肉使用メーカーの方のご配慮で、紅麴を使わない食品を使用したいとの問い合わせでした。

植物性プロテインの大豆とえんどう豆のミートをご紹介します。

プロテインのラインナップ

- ・イエローえんどうパウダー
- ・エンドウプロテイン ミンチミート
- ・エンドウプロテイン ミンチ
- ・エンドウプロテイン スライスミート
- ・国内産 丸大豆使用の大豆ミート
- ・大豆ミートとエンドウミートをミックス加工した Soypea
- ・ハンバーグM i xミート（大豆ミート、エンドウミート、オートミール）
- ・「生」えんどうパウダー

エンドウミートの100gのプロテイン含有量は52.1gで、商品企画に合わせられます。

上記を組み合わせれば何種類もの商品が出来上がります。

(参考メニューはHPに更新中)

プロテインサンプルBOXを用意していますのでお気軽にお申し付け下さい。

以上よろしくご願ひ申し上げます。