

プロテイン強化・糖質・脂質カット (美味しいプラントベース商品ができました)

高タンパク 3 穀物 えんどう豆、大豆、オートミール

無添加・簡単・長期保存・アレルギーフリー
(一部商品)

環境負荷の少ないえんどう豆使用



プラントベース素材
オートミールと
えんどうプロテイン
で作るお好み焼き

【特徴】

- ・小麦粉を使わずに作れる
キャベツや卵を混ぜるだけでできる
- ・お腹に軽く、女性にもおすすめメニューになる

【メリット】

- ・冷めても味が落ちない
- ・翌日でも美味しく食べられる
- ・冷凍にも合う

美味しくって健康思考、プロテイン強化、糖質カットがウリ！！

オートミール



小麦粉や卵の代わり
他の食材との結剤の役割

大豆ミート



国内産丸大豆使用
脱脂用のヘキサン未使用

えんどう豆ミート



肉感が出せる
臭いがなく使いやすい
たんぱく質豊富

製造元 岐阜米穀株式会社

問い合わせ先：058-252-1801

〒500-8322 岐阜県岐阜市香取町3-38 FAX：058-252-2419 info@beikoku.jp