

★節分行事食★

当製品は国産の青大豆を使用しています。

煎り青大豆

☆パッケージデザイン☆



青大豆は一般的な黄色大豆と違い、甘みの強いことが最大の特徴♪
見た目も風味も別格の青大豆は、栽培も難しく、国内でも限られた地域でのみ栽培され、『大豆のエメラルド』と呼ばれるほど、とても希少です。
この希少な青大豆を煎ることで『甘み』に加え、『香ばしさ』もアップさせたカセイの煎り青大豆を是非ご賞味ください☆

規格：6g

特定原材料28品目：大豆

締め切り日：○月○日

価格：○円

原材料	アレルギー	%
青大豆	大豆	100.00
合計		100.00

栄養成分 (100g当たり)				
エネルギー	kcal	435	鉄	mg 6.7
水分	g	2.7	亜鉛	mg 4.2
たんぱく質	g	37.7	銅	mg 1.29
脂質	g	20.7	レチノール	μg 0
炭水化物	g	33.9	β-カロテン当量	μg 10
灰分	g	5	レチノール活性当量	μg 1
ナトリウム	mg	4	ビタミンB1	mg 0.15
カリウム	mg	2000	ビタミンB2	mg 0.27
カルシウム	mg	160	ビタミンC	mg 1
マグネシウム	mg	250	食物繊維	g 18.4
リン	mg	650	食塩相当量	g 0

日本では昔から疫病・災厄は鬼の仕業とされており、豆まきは「厄払い」「厄おとし」の思いが込められています。

魔の目を射る = 『魔滅(まめ)』 = 『豆』

カセイ食品 株式会社

公益財団法人 埼玉県学校給食会

【TEL】 048-592-2115 【FAX】 048-592-2496

煎り青大豆

煎り青大豆

