

みんな大好きメニューの お肉に粗びき豆を プラスしてみませんか？

ミートソースにハンバーグにカレーライス。
これらの人気メニューの多くには「挽き肉」が沢山使
われています。美味しいけれど脂質のとり過ぎになっ
てしまったり栄養バランスが崩れがちです。そこで使
う挽き肉の半分を「ひよこ豆の粗びき」(ガルバン
グリッツ)に代えてみませんか？美味しさはそのまま
料理をヘルシーにしてくれます。



動物性×植物性たんぱく質 賢くたんぱく質をミックスしよう

動物性たんぱく質には必須アミノ酸をはじめとする体
づくりに必要な栄養素が多く含まれます。植物性たん
ぱく質にはビタミン・ミネラルがバランスよく含まれ、
ポリフェノール等の機能性成分が豊富なのも特徴です。
この両方を同時にとることで栄養バランスのとれた質
の高いたんぱく質を多く摂取することができます。
ガルバングリッツはクセがなく、ほどよい粗びき食感
が定番の挽き肉料理にマッチして美味しさを引き立
てます。成形されたソイミートよりもスープやデザート
などアイデア次第であらゆる料理に使えて便利です。
ぜひ一度お試しください。



大豆ミートと違い
大豆アレルギーを
含みません

規 格 / 1kg×10袋(箱入)
※ 冷凍・耐熱袋使用
原材料 / ガルバンズ(ひよこ豆)