

★ 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

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☆



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-カロチン当量	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

規格：6g
特定原材料28品目：大豆
締め切り日：1月6日

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』

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

カセイ食品 株式会社

