

## 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る便利  
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)