



『大豆たんぱく』  
ってなあに？



# フジフレッシュフーズ

## 見学 に行きました



大豆たんぱくとは皮をむき、脱脂した大豆かすです。  
粉末のものと粒のものがあります。  
粉末大豆たんぱくを入れると  
ハムやソーセージがジューシーに  
魚のすり身に入れて練り上げると  
弾力がUPします。  
粒状大豆たんぱくが使われている  
ハンバーグや肉まん等は肉粒感UP  
ドリップや焼き縮み抑制になります。  
大豆たんぱく＝大豆ミート製品  
お肉に代わる食品なのでハンバーグや  
から揚げもできます。

感想

ヘルシーでダイエットにGOOD

## 大東東地域活動委員会報告



枝豆がんもの炊き込みご飯

から揚げ

大豆ミート

「豆から」

試食

トマトソースの  
ハンバーグ



これからは私たちの出番、  
食料自給率上げるわ

