



神戸市中央区港島中町6丁目13番地4  
フジッコ株式会社  
【東証・大証第一部コード番号2908】

## いつものサラダにプラスするだけ！ 大豆・黒豆・きんとき・ひよこ豆・えんどう豆の5種類の栄養がたっぷり 『蒸しサラダ豆』新発売

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長:福井正一)は、豆を手軽に食生活に取り入れていただけるよう、サラダにそのままトッピングするだけの『蒸しサラダ豆』を3月1日より全国の小売店にて発売いたします。

### ■商品画像



『蒸しサラダ豆』



メニュー例：  
蒸し豆とツナのサラダ

商品画像ダウンロード <http://www.fujicco.co.jp/corp/press/mushimame/index.html>

### ■開発背景

厚生労働省「平成20年国民健康・栄養調査結果」によると、豆類の1日の摂取目標100gに対し、実際の摂取量は56.2gと、目標値に及ばないのが現状です。

一方、家庭において水煮・蒸し豆をサラダに利用する機会は、増加しています。(当社調べ)

その他、ファミリーレストランのサラダバーやコンビニエンスストアのサラダにも「豆」が増えております。

このたび発売する『蒸しサラダ豆』は、豆本来の風味を活かし、栄養たっぷりの「大豆・黒豆・きんとき・ひよこ豆・えんどう豆」の5種類の豆を混ぜ合わせて蒸し上げました。いつものサラダにトッピングするだけで簡単に「豆」を食事に取り入れられます。植物性たんぱく質、イソフラボン、食物せんい、ポリフェノール等、それぞれの豆の健康パワーが一度に摂れるのも魅力です。また、豆本来の自然な味わいを引き出すため、ほんのりとした塩味に仕上げておりますので、そのままでもおいしくいただけます。

## ■商品規格

商品名	内容量	希望小売価格	商品サイズ	賞味期間
蒸しサラダ豆	70g	157 円（税込み）	縦 185×横 135（mm）	60 日

## ■商品特長

### ①大豆・黒豆・きんとき・ひよこ豆・えんどう豆、5 種類の豆をミックス

植物性たんぱく質、イソフラボン、食物せんい、ポリフェノールなどの豆の栄養が一度に摂れ、彩りも鮮やかです。

### ②食物せんいがたっぷり！

1 袋中(70g)に“約 5g”の食物せんいが含まれています。

### ③“いろどり保持製法”で豆のおいしさアップ！

5 種類の豆それぞれの素材を活かし、5 種類の豆それぞれを丁寧に処理をする当社独自の“いろどり保持製法”で、彩り豊かで豆本来のおいしさと風味を残しました。

### ④素材の持ち味を活かした“ほんのり塩味”

豆の自然な味わいを引き出すため、ほんのりとした塩味で味付けをしました。

■発売日 2011 月 3 月 1 日(火)

■販売エリア 全国の小売店

## ■サラダメニュー活用例



蒸し豆と野菜の  
カラフルサラダ



シャキシャキ大根と  
蒸し豆のサラダ



蒸し豆のおろし和え



蒸し豆の  
ポテトサラダ



蒸し豆と  
野菜サラダ

### お問い合わせ先

<担当者>

フジッコ株式会社 商品企画室 豆関連商品グループ

主任 三木 敏彦 (t-miki@fujicco.co.jp)

TEL : 078-303-5371 FAX : 078-303-5944

<責任者>

フジッコ株式会社 専務取締役

開発本部長 奥平 武則 (okuhira@fujicco.co.jp)

<一般の方のお問い合わせ先>

フジッコ株式会社 お客様相談室 フリーダイヤル 0120 - 078126

(受付時間：平日の 9 : 00 ~ 17 : 00)

ホームページアドレス <http://www.fujicco.co.jp/>