

もち

# まめ吉の独り言

無添加

特許  
取得


21種の  
栄養素

## からだ想いの大豆粉

大豆を特殊加熱・特殊微粉碎する技術(特許取得)によって、大豆特有の青臭さ、えぐみ、渋みをなくし、驚くほどなめらかで、おいしい大豆粉。素材と製法にこだわりそのままでも食べられる安心でおいしい大豆粉。

国産大豆  
100%

食物繊維  
+  
大豆オリゴ糖



大豆に含まれる栄養阻害因子(過剰摂取により消化不良を引き起こすトリプシンインヒビター・アンモニアを生成するウレアゼ)の機能をほぼ不活化させる技術により、消化しやすくおなかにとっても優しい大豆粉です。



# そのままでも食べられる進化系大豆粉！

～大豆の栄養素を手軽に摂取できるよう微粉碎～



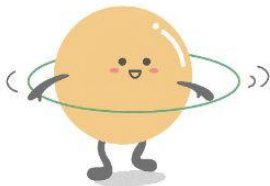
10 $\mu$ ～30 $\mu$   
の超微粒子

植物性  
たんぱく質  
**5.6g**

※大さじ3杯15(g)  
あたり目安



関東学院大学  
栄養学博士  
角田 光淳  
監修

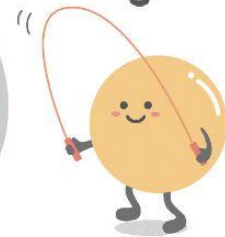


大豆イソフラボン  
アグリコン値  
**21.8  
mg**

※大さじ3杯15(g)  
あたり目安

食物繊維  
**2.2g**

※大さじ3杯15(g)  
あたり目安



## 植物性エストロゲン 大豆イソフラボンとは？

大豆イソフラボンとは女性ホルモンであるエストロゲンに似た働きをすることから、「植物性エストロゲン」と呼ばれています。骨からカルシウムが溶け出すのを抑える働きなど、エストロゲンが減少していく更年期女性のゆらぎがちな心と身体をサポートしてくれる頼もしい成分です。



## 21種の栄養は何が入ってる？

- ✓たんぱく質
- ✓ナトリウム
- ✓ビタミンB1
- ✓鉄分
- ✓ビタミンK
- ✓食物繊維
- ✓マグネシウム
- ✓葉酸
- ✓ビタミンB2
- ✓ナイアシン
- ✓カルシウム
- ✓イソフラボン
- ✓ビタミンE
- ✓カリウム



## 食物繊維もたっぷり！

※100gあたりの  
比較数値

大豆  
加工品



おからの  
**1.2倍**



豆腐の  
**16倍**



納豆の  
**2倍**

食物繊維の  
豊富な食材



ごぼうの  
**2.5倍**



しいたけの  
**3.8倍**



キャベツの  
**8.1倍**



## お召し上がり方

朝・昼・晩、好きな飲み物や料理に  
1日約15g(大さじ3杯程度)を目安として、  
混ぜたりかけたりしてお召し上がりください。



植物性たんぱく質も豊富のため  
水に混ぜてソイプロテインとしても◎

- 内容量：200g
- 原材料名：大豆(北海道産)  
栄養成分表示(1日15g当たり)

エネルギー71.1kcal、たんぱく質5.6g、脂質3.6g、炭水化物4.1g(糖質1.9g、食物繊維2.2g)、食塩相当量0.0g、カルシウム19.5mg、鉄分0.87mg、カリウム315mg、マグネシウム34.5mg、イソフラボンアグリコン値21.8mg

※売上の一部を寄付しています