

アメリカで話題となった和製“ヘルシー snack” オーガニック蒸し豆「LET IT BEAN」

6月上旬より販売エリア全国へ拡大！



内容量：40g
賞味期限：常温 180日
希望小売価格：税抜 200円
サイズ：140×120×30mm
JANコード：4560438 830434

日本の伝統食材のひとつである豆の栄養と風味を、“蒸し”製法で最大限に引き出したオーガニック豆の調理済みパック商品「LET IT BEAN」。2017年04月よりオーガニックカフェやイベント会場等で先行販売を開始したところ、好評につき、全国のコンビニエンスストアや都内 YOGA スタジオチェーンでの採用が決定し、反響が広がっています。砂糖などの甘みを加えていないため、健康的な間食を摂ることで太りにくい食生活に変える「ヘルシー snacking」のニーズにも応える商品です。

また、「和食」がユネスコ無形文化遺産として世界から高い評価を受けるなか、2016年04月より米国で先行販売となった「LET IT BEAN」は、食塩と有機米酢だけを使ったミニマルな味付けながら、“UMAMI”を引き出した風味豊かな味わいで人気を得ました。「フィッシュケーキ（練り物）」や「禅ヌードル（しらたき）」などに続く、“逆輸入”食品として、健康志向が高まる国内でも、再評価されつつあります。

「太りにくい間食」にピッタリの栄養&サイズ

- ・豆類は、野菜以上に効率よく食物繊維が摂れる食材。医学界・美容業界からも注目されています
- ・袋を開けてそのままお召し上がりいただける蒸し調理済み・ドライパック
- ・1袋・40gの小さめサイズ。オフィスの“置きおやつ”や、食育や美容を考える方の“常備食”にもぴったりです。

オーガニック豆の栄養と旨みを引き出す“蒸し”加工

- ・4種類の有機栽培原料（大豆、青えんどう、赤いんげん、ひよこ豆）を使用
- ・豆本来の甘み、うまみ、“もちもち”とした食感は、水煮や缶詰にはない魅力です
- ・株式会社だいでイズは、オーガニックや無添加のニーズに応える形で2014年より「有機蒸し大豆」を販売。豆類（大豆、黒豆、小豆、ひよこ豆、ミックスビーンズ等）のみならず、大麦やキヌアなどの雑穀でも蒸し加工済みの商品を取り揃えています。商品一覧 <http://daizu-days.co.jp/products/>

試食サンプルやプレゼント用商品の提供についても、下記問合せ先までお知らせください。

【問合せ先】 株式会社だいでイズ 広報担当：前田 TEL078-841-1001（月～金 9:00～17:00）
FAX078-857-6634 E-mail info@daizu-days.co.jp <http://www.daizu-days.co.jp>
〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21