

罪悪感なし！ココロ満たす甘さとヘルシーを両立
「LET IT BEAN ほの甘あずき」
9月上旬より駅コンビニ（JR東海キオスク他）や
ナチュラルローソン等にて順次発売開始！



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 830465

<シリーズは全 2 品>

<http://daizu-days.co.jp/products/>

1 袋（40g）当たり
食物繊維 3.0g
ポリフェノール 32mg



有機 JAS 認証取得商品

【産地】米国産

「からだにいい大豆をもっと毎日の食卓に。」をスローガンに、豆類や雑穀などの加工品を展開する株式会社だいずデイズ（兵庫県神戸市東灘区、代表取締役社長：柳本勇治）は、有機栽培の小豆 100%を使用した新商品「LET IT BEAN ほの甘あずき」を 2017 年 9 月上旬より販売開始いたします。コンビニエンスストア等販売店のほか、ヨガスタジオなどでもお取り扱いいただく予定です。

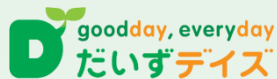
消費者の健康志向がますます高まる中、食事はもちろん“おやつ（間食）”にも「体によいもの」「安心安全なもの」を求める人が増えています。とくに、美容や健康に関心の高い女性や、子どもの健康に気を配るお母さんたちは、「おいしいもの」「甘いもの」が食べたいという欲求と、「でも、太りたくない」「健康に気をつけなくては・・・」という理性との間で葛藤しているものです。そこで、有機小豆 100%の小豆を、当社独自の蒸し技術を活かして調理し、袋から出せばそのまま食べられる、ホクホクした食感のヘルシースナックを作りました。既存の蒸しミックス豆「LET IT BEAN」と同じくオーガニックにこだわり、有機きび糖を使用することで、ココロがほっこりと安らぐような優しい甘さに仕上げています。糖分や添加物が気になる方も罪悪感ナシ！40gの食べきり&使い切りサイズで、どなたにも安心してお召し上がりいただけます。

- 加熱や水洗いなどの手間は一切不要、袋を開ければすぐに食べられます。
- 1袋・40g。持ち運びに便利なポケットサイズで、いつでもどこでも食べていただけます。
- 既存の【LET IT BEAN】シリーズ（詳細は別紙をご覧ください）と合わせれば、食事でも間食でも現代人に不足しがちな食物繊維やミネラルをコツコツ補給できます。

【問合せ先】 株式会社だいずデイズ 広報担当：尾鷲（おわし）・服部（はっとり）

TEL078-841-1456（月～金 9:00～17:00） FAX078-841-1447 E-mail koho@maruyanagi.co.jp

〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21 <http://www.daizu-days.co.jp>



LET IT BEAN について

- 「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、2017年04月より米国で先行販売となった「LET IT BEAN」。第1弾は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）を使ったミックスビーンズで、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。
- 水煮ではなく、蒸し調理をすることで、豆に含まれる栄養成分と旨味の流出を抑えた豆加工品です。
参考）大豆 100g 中の大豆イソフラボン量は、蒸し大豆の方が約2倍多く含まれます。（当社調べ）
- 間食や夜食に召し上がっていただくのに“罪悪感”の少ないナチュラルなヘルシーなスナックです。
- 蒸し調理をしているため、袋をあけたら、すぐにそのままお召し上がりいただけます。おやつとしてはもちろん、サラダやスープのトッピング、ヨーグルトなどに混ぜて…等、幅広くご使用いただけます。
- 株式会社だいちデイズは、オーガニックや無添加のニーズに応える形で2015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/>

<LET IT BEAN シリーズ ラインアップ>



2017年4月新発売



LET IT BEAN

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

2017年9月上旬新発売



女性でも底まで手が届きやすいように、2段階切り口を採用

「からだにいい大豆をもっと毎日の食卓に。」 株式会社だいちデイズについて

所在地	兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21
設立	2012年5月1日
事業内容	蒸し大豆を中心とした大豆加工品の卸販売および通信販売
取り扱い商品	「Steamed Beans& Grains」シリーズ、「スーパー発芽大豆」「そのまま食べる雑穀」など
販路	全国百貨店、オーガニックショップなど 自社オンラインショップ「だいちデイズ」 http://daizu-days.com/
関連会社	株式会社マルヤナギ小倉屋

商品の画像データやサンプル商品の提供などのお問合せは、下記広報担当者までご連絡ください。

【問合せ先】 株式会社だいちデイズ 広報担当：尾鷲（おわし）・服部（はっとり）
TEL078-841-1456（月～金 9:00～17:00） FAX078-841-1447 E-mail koho@maruyanagi.co.jp
〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21 <http://www.daizu-days.co.jp>