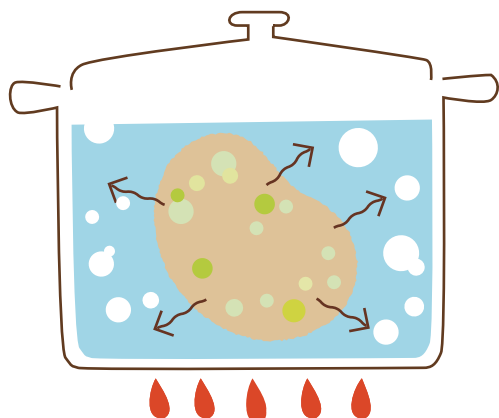


大豆を食べるなら、蒸し大豆。

大豆製品なら何でも同じ？ 比べてみると、こんなに差があるんです。

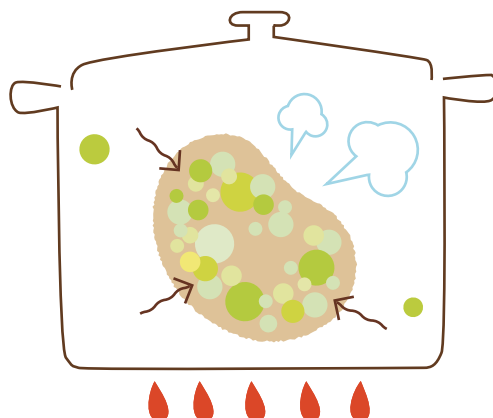
従来の調理法



水煮大豆

様々な栄養素が水の中に溶け出し、
うまみも逃げ出してしまう。

だいでイズ独自の調理法



蒸し大豆

栄養素の流出を最小限に抑えます。
うまみも多く、おいしい。

栄養素を比べてみると、こんなに差が！

