

豆子



自古以来就得到种植的优质食品资源。

豆子的种类非常丰富，与其他农作物相比，豆子既耐寒又不需要很多水，因此，自古以来就是一种为人熟知的食材。采用豆子制作的菜肴和以豆子为原料的加工品也花样繁多。豆子具有营养食材的存在价值。

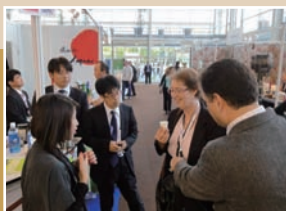
有着从事杂粮的经营和加工的历史的生产厂家，凭借新颖的创意和技术能力，创造出利于保健的商品。

什么是黑豆？

黑豆是一种黄豆，被誉为“田里的肉”，含有丰富的蛋白质，表面呈黑色。其实，在没有变黑之前的未成熟阶段煮着吃的毛豆也颇受青睐。在日本，将身体结实和努力做事称作“mame（与豆子的日语读音相同，意为健康、勤奋）”，因此，寓意着健康、勤奋地度过一年的美好心愿的煮豆，是一种不可或缺的年夜饭食材。



表皮呈黑色的黑豆营养也极为丰富



在海外的评价

加工成点心和饮料的创意商品！
豆子的力量吸引了那些注重健康的人。



RYOKOKUSHOJI株式会社

URL <http://www.ryokoku.com/>

原于大豆的朴素而甘和之味的咖啡。

Soy de cafe

这是发挥大豆之特长，让更多的人品尝其佳味而开发的。是随时可饮用并以大豆为原料不含咖啡因的咖啡。也可用于甜品，如制作不含咖啡因的咖啡果冻、提拉米苏甜品等。



- 商品名称 / Soy de cafe
- 品种名称 / 大豆加工食品
- 主要原料 / 大豆、葡萄糖、调味料（氨基酸等）
- 净重量 / 200克
- 日本国内希望零售价格 / 一
- 装箱规格 / 长34.0厘米×宽45.0厘米×高31.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 10公斤·50袋
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 1箱
- 保存方法 / 避免高温潮湿，宜低温干燥之处
- 保质期 / 6个月（未开封）
- JAN编码 / 4571379630021
- 外销国家、地区 / 意大利

公司档案

■创立年 / 1952年 ■注册资本 / 2,150万日元 ■员工人数 / 18名
■地址 / 邮政编码733-0833 广岛县广岛市西区商工中心5-7-5
■电话 / 81 (82) 277-6455 ■传真 / 81 (82) 278-0381
■电子邮箱 / rygrain@ryokoku.com



德永制果株式会社

URL <http://www.mametoku.co.jp/>

美味健康的竹炭豆类糖果其味道获得世界好评。

竹炭豆

以独家专利制法在花生米外面裹上一层竹炭，是日本竹炭糖果的先驱。豆本来的原味和日式的甘咸味融合一体，竹炭对调节肠胃也起作用。作为豆类糖果首次荣获世界国际优秀味觉奖（iTQi）。



- 商品名称 / 竹炭豆
- 品种名称 / 豆类糖果
- 主要原料 / 花生米、小麦粉、寒梅分、砂糖、淀粉、食盐、酱油、一味辣椒粉、植物蛋白加水分解物、酵母精、鱼露、香菇精粉、昆布精粉、蔬菜精粉、植物碳末色素
- ※原料的一部分含有大豆
- 净重 / 110克
- 日本国内希望零售价格 / 380日元（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长46.5厘米×宽26.0厘米×高22.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 2.9公斤·20袋
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 需洽谈
- 保存方法 / 避免日光直射
- 保质期 / 180天
- JAN编码 / 4974758008709
- 外销国家、地区 / 香港、台湾

公司档案

■创立年 / 1952年 ■注册资本 / 3,000万日元 ■员工人数 / 35名
■地址 / 邮政编码720-0055 广岛县福山市胡町4-21
■电话 / 81 (84) 922-2710 ■传真 / 81 (84) 922-2714
■电子邮箱 / info@mametoku.co.jp

什么是竹炭?

富含钙、镁、钾、铁、锰等矿物质的竹子在高温下碳化的产物。据说，在过去，竹炭并没有被用作燃料，而是像传说的“日本的忍者（会隐身术的间谍）被下毒时，吃竹炭来解毒”那样，具有吸收体内的有害物质并将其排出体外的功效。



竹子做原料的竹炭还可以成为室内装饰



就像吃间食一样，既美味可口又轻松地愉快地摄取营养。



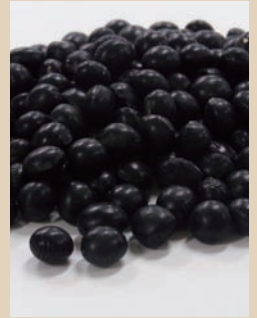
■撒豆驱邪

这是一项自古以来就流传下来的节日，在立春的前一天（每年的2月4日左右），扔豆打鬼，驱邪招福，祈求一年无病无灾。豆子自古以来就被用作献给神的供品，人们一直相信黄豆很灵验，因此把炒黄豆作为抛撒的豆子。人们一边高喊“鬼去福来”一边抛撒炒豆，并吃下和自己年龄数目相同的炒豆。



■黑豆的颜色

黑豆的颜色是一种花青苷系色素，与茄子相同。该色素会很快褪色，因此，为了使煮好的黑豆色泽好看并长时间不退色，就和生锈的钉子一起煮，使溶解到煮汤里的铁与色素结合，变成不溶于水的色素。因为黑豆是一种象征吉祥的食材，所以这是一种日本自古以来流传下来的烹调智慧，对外观非常讲究。



■株式会社石川和广岛大学共同开发的商品

研究开发室室长注意到自己的意外骨折和骨质疏松症之后，希望制作可以摄取钙的豆子点心，于是就启动了“钙黑豆”开发项目。以改善骨量为目的的骨骼强化补品的有效性，已经在广岛大学的研究（用老鼠进行实验和测量）中得到证实。



株式会社石川

URL <http://cal-kuro.jp/>

茶点的感觉美味可口，并可补充钙质。

钙质黑豆

这是与广岛大学共同开发的，可简单地补充钙质并荣获世界食品品质评鉴大会(Monde Selection)2010金奖的营养功能食品。使用日本生产黑大豆和牡蛎壳的钙质，取得宜吸收钙质的理想化矿物质平衡、实现钙与镁调配为2:1。



- 商品名称 / 钙质黑豆
- 品种名称 / 钙质黑豆（末茶）
- 主要原料 / 黑大豆、白云石、小麦粉、寒梅粉、末茶等
- 净重 / 14克×31包
- 日本国内希望零售价格 / 3,600日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长19.0厘米×宽44.0厘米×高26.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 3.5公斤、6箱
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 6×1箱
- 保存方法 / 常温
- 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4970091413101
- 外销国家、地区 / 法国

公司档案

- 创立年 / 1952年 ■ 注册资本 / 4,000万日元 ■ 员工人数 / 55名
- 地址 / 邮政编码734-0022 广岛县广岛市南区东云1-16-25
- 电话 / 81 (82) 940-0088 ■ 传真 / 81 (82) 940-0090
- 电子邮箱 / ishikawa@ishikawa-net.co.jp

