



## 自古以來就有栽培，屬於優質的食料資源。

簡單地一說「豆」，其種類可多著。比起其他農作物，豆耐寒、不需很多水，是自古以來就有栽培的人人熟知的食材。使用豆的烹飪和以豆為原料的加工品五花八門，作為營養食材有著存在價值。

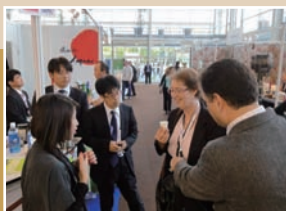
由一家經營和加工雜穀類的歷史悠久的廠家，發揮新穎的思路和技術，製作為健康做貢獻的商品。

### 什麼是黑豆？

享有「田地之肉」美稱、富有蛋白質的大豆的一種品種，表面呈黑色。在果實還沒著黑之前的未成熟的毛豆，人們很喜歡煮一下吃。日語裡，指著身體健康或勤於做事時說「mame」，這和豆的日語發音相同，因此，人們為了祈願一年能夠健康勤勞過日子，過年一定吃豆，這使過年佳肴不可缺少煮豆。



表皮呈黑色的黑豆營養也極為豐富



### 海外的評價

加工成點心和飲料的創意商品！  
豆的力量吸引著熱愛健康的人們。



## RYOKOKUSHOJI株式會社

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

從大豆誕生的咖啡，風味樸實溫和。

### Soy de cafe (大豆咖啡)

為了有效利用大豆、讓更多的人品嚐大豆美味而開發的無咖啡因大豆咖啡，無論何時都可輕鬆享用。還可作為甜點的原料，或製作無咖啡因咖啡果凍、提拉米蘇等。



- 商品名稱/Soy de cafe (大豆咖啡)
- 品目名稱/大豆加工食品
- 主要原材料/大豆、葡萄糖、調味料(氨基酸等)
- 內容量/200g
- 日本國內希望零售價格/—
- 包裝箱尺寸/長34.0cm×寬45.0cm×高31.0cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/10kg、50袋
- 出貨可能日期/全年
- 最少批量/1箱
- 保存方法/低溫、乾燥場所，避免高溫多濕
- 有效期限/6個月(未開封)
- JAN編碼/4571379630021
- 出口國家、地區/義大利

#### 企業DATA

■設立年/1952年 ■資本金/2,150萬日圓 ■員工數/18人  
■地址/郵遞區號733-0833 廣島縣廣島市西區商工中心5-7-5  
■TEL/81(82)277-6455 ■FAX/81(82)278-0381  
■E-mail/rygrain@ryokoku.com



## 德永製菓株式會社

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

健康可口的竹炭豆點心，獲得世界好評的美味。

### 竹炭豆

日本首家製造的竹炭點心，以本公司專利的製法在落花生表面塗上一層竹炭。具有豆子原來的風味和日式鹹甜佐料的美味，還可期待竹炭的整腸作用。達成豆點心在世界上首次榮獲國際優秀味覺獎(iTQi)的創舉。



- 商品名稱/竹炭豆 ●品目名稱/豆點心
- 主要原材料/落花生、麵粉、新糯米粉、砂糖、澱粉、食鹽、醬油、一味辣椒粉、植物蛋白加水分解物、酵母萃取物、魚醬、香菇萃取物粉末、海帶萃取物粉末、蔬菜萃取物粉末、植物炭末色素※原材料的一部分含有大豆
- 內容量/110g
- 日本國內希望零售價格/380日圓(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸/長46.5cm×寬26.0cm×高22.0cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/2.9kg、20袋
- 出貨可能日期/全年 ●最少批量/須要商量
- 保存方法/避免直射陽光 ●有效期限/180天
- JAN編碼/4974758008709
- 出口國家、地區/台灣、香港

#### 企業DATA

■設立年/1952年 ■資本金/3,000萬日圓 ■員工數/35人  
■地址/郵遞區號720-0055 廣島縣福山市胡町4-21  
■TEL/81(84)922-2710 ■FAX/81(84)922-2714  
■E-mail/info@mametoku.co.jp



### 什麼是竹炭？

是把富有鈣、鎂、鉀、鐵、錳等礦物質的竹子，在高溫之下加以碳化的產物。竹炭並不是作為燃料使用，據說是古時候日本忍者被盛毒時為解毒而食用的。可想而知，竹炭被認為有吸收體內有害物質並向體外排除的作用。



竹子做原料的竹炭還可以成為室內裝飾



可作為一種可口點心，  
輕鬆地攝取營養。



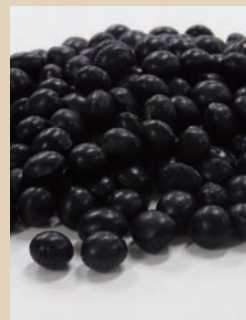
### ■撒豆

撒豆是日本的一種傳統活動，即在節分（每年2月4日前後立春前一天），人們向鬼撒豆驅邪招福，祈願一年的健康和平安。自古以來，豆用於奉獻給神的供物，被相信有著靈驗的力量。因此，人們用炒過的大豆邊喊「鬼出去，福進來」邊撒，撒後還要撿起來吃和自己年齡同樣數目的豆子。



### ■黑豆的顏色

黑豆的顏色來自和茄子同樣物質的花青素色素。這種色素很快退色，因此為了使顏色顯得鮮艷，維持得長久，煮的時候和生鏽的錠子一起煮。這樣，溶入煮湯裡的鐵質會和色素結合在一起，使得色素變得不溶於水中。黑豆因為是吉祥物品，人們非常留意它的美觀，從中可以看出日本自古流傳至今的烹飪智慧。



### ■株式會社石川和廣島大學聯合開發商品

研究開發室室長本人由於意外的骨折發現自己患有骨質疏鬆症，為了多攝取鈣質，他想起製作容易攝取鈣質的點心，「鈣黑豆」開發計劃是在這種背景下啟動的。透過廣島大學的研究（用老鼠進行的實驗和測量），以改善骨量為目的而開發的加強骨質補助食品的有效性得到了證實。



## 株式會社石川

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

以吃點心的感覺可口地品嚐，並解除鈣質不足。

### 鈣黑豆

與廣島大學合作開發成功，可以輕鬆地補充鈣質的營養功能食品，榮獲 MONDE SELECTION 2010金獎。使用日本國產黑大豆和牡蠣殼鈣質，並且實現了讓鈣容易吸收的理想礦物質平衡—鈣和鎂的比率為2：1。



- 商品名稱／鈣黑豆
- 品目名稱／鈣黑豆（抹茶）
- 主要原材料／黑大豆、白雲石、麵粉、新糯米粉、抹茶等
- 內容量／14g×31袋
- 日本國內希望零售價格／3,600日圓（含稅）（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長19.0cm×寬44.0cm×高26.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／3.5kg、6箱
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／6×1箱
- 保存方法／常溫
- 有效期限／1年
- JAN編碼／4970091413101
- 出口國家、地區／法國

### 企業DATA

- 設立年／1952年 ■ 資本金／4,000萬日圓 ■ 員工數／55人
- 地址／郵遞區號734-0022 廣島縣廣島市南區東雲1-16-25
- TEL／81（82）940-0088 ■ FAX／81（82）940-0090
- E-mail／[ishikawa@ishikawa-net.co.jp](mailto:ishikawa@ishikawa-net.co.jp)

