

= BELLE GREENWISE News! Vol.2 =

アメリカでも大人気!

やっぱりえだ豆は最高のおつまみだった!

~高鮮度保持フィルム『オーラパックすぐ食べレンジ』で旬のえだ豆を簡単調理



夏の風物詩といっても過言ではない、暑い夏にビールとえだ豆。この組み合わせは、実は非常に理にかなった組み合わせでした。アメリカでもヘルシーフードとして人気急上昇しているえだ豆の秘めた力について、ご紹介致します。

ビールにえだ豆は理にかなっている!?

えだ豆には、メチオニンというアルコールを分解してくれる成分を含んでいる他、アルコールの代謝を促進するB1、肝臓の働きを高めるコリンなどを豊富に含んでいます。

女性に嬉しい美肌効果!

えだ豆は、コラーゲンの原料ともなるたんぱく質とビタミンCを含んでおり、美肌、若返りに効果的なホルモン分泌を促すオルニチンや抗酸化作用のあるβカロテンなど肌栄養素も多く含まれます!

ヘルシーフードでアメリカでも大人気!?

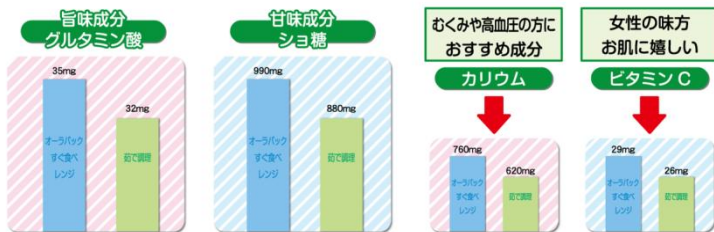
えだ豆100gのカロリーは約135キロカロリーと言われていています。アメリカでは、ヘルシーフードとして注目を集め、スナック感覚で食べられるということで、人気の日本食となっています。



おいしいえだ豆を新鮮なまま! 鮮度と栄養を保持する『オーラパックすぐ食べレンジ』

変色・糖度低下を抑制

栄養素比較!



【テスト日数: 7日 テスト環境: 平均温度10℃ 平均湿度25%】

電子レンジでの加熱方法 加熱目安(500W~600W: 約2分30秒~3分)

※豆が固い場合は、加熱時間を調整してください。

- レンジで使用する前に、袋に水を入れやさしく水洗いをしてください。
- 水を捨ててから、チャックを閉め必ずお血にのせ、電子レンジに入れてください。
- 家庭用電子レンジでの目安 500w~600w 約2分30秒~3分
- チャックを開き、枝豆をお血に取り、お好みで塩をかけてお召し上がりください。

簡単! レンジ調理!

約
3分

= BELLE GREENWISE News ! Vol.2 = オーラパックえだ豆レンジ袋のメリット大公開！

メリット①

鮮度の良いえだ豆が食卓に！
オーラパックの鮮度保持効果で変色も抑制され、えだ豆本来のおいしさでも糖含量も長く保つことができます

メリット②

女性に嬉しい栄養素も！
レンジ調理した方が、むくみや高血圧に効果的なカリウムやお肌に嬉しいビタミンCなどの残留量が多いことがわかりました。

メリット③

おいしいえだ豆が食べられる！
えだ豆のおいしさを引き立たせる成分として、旨味成分「グルタミン酸」と甘味成分「ショ糖」があります。ゆで調理した場合よりも、レンジ調理した場合の方が成分の残留量が多いことがわかりました。

メリット④

火を使わず、暑くない！安全！簡単！
火を使わないので、夏の暑い日でも快適に、さらに安全で、レンジアップも約3分と簡単です。

メリット⑤

ちよい飲み用少量サイズも！
約200g用の一般サイズに加え、個食化対応の約100g用の少量サイズもラインナップとして揃えています。

オーラパックすぐ食べレンジシリーズ 商品ラインナップ



オーラパックすぐ食べレンジ



オーラパックスタンドレンジ



オーラパックすぐ食べレンジ
とうもろこし



オーラパックすぐ食べレンジ
さつまいも

高鮮度保持フィルムのしくみ

高鮮度保持フィルムは、特殊加工を行うことで、分子活性による蒸散抑制や過剰呼吸抑制効果、高い防曇性や水分活性により優れた鮮度保持効果を発揮します。

“分子活性”
が高鮮度の秘訣

「新連携」認定のオーラパック



オーラパックは経済産業省中小企業新事業活動促進法に基づき「新連携」認定を受けた事業計画の商品です。



オーラパック

で

検索

えだ豆専用レンジ袋



■商品名 AP枝豆レンジ
■商品コード 1369
■サイズ 40# 150×220
蒸気穴・チャック 1500枚/ケース

■商品名 AP少量枝豆レンジ
■商品コード 2697
■サイズ 40# 150×100+20 (G30)
蒸気穴・チャック 3000枚/ケース

■数量 200~250g程度

■内容量 100~150g程度

※オーラパックはベルグリーンワイス社の商標です。

「オーラパックすぐ食べレンジ袋」に関するお問合せ先

株式会社ベルグリーンワイス 広報担当 田坂

TEL : 052-238-1407 Fax : 052-238-1418 Mail : info@bellegreenwise.co.jp

〒460-0007 愛知県名古屋市中区新栄2-42-28

すぐ食べレンジ

で

検索