

やみーずのこだわりゆば



所有我們的產品,100%使用日本國內的大豆(我們使用的是愛知縣的福豐大豆)

當我們煮豆漿時浮在表面的一層膜是新鮮的豆渣,因為它是加熱經過殺菌處理的,因此它可以存儲很長一段時間(乾的豆渣有效期在30天內),我們也可以使用這種大豆豆渣為原料做成鹹的茶碗蒸

另一個例子是海苔卷前菜開胃小菜的製作(米飯拌醋,然後捲起海苔)與海膽和大豆浮渣或許多種顏色的水煮蔬菜,然後滴一點香油;這就是大豆豆渣沙拉,對健康是非常好的

大豆豆渣的腐竹(生魚片),它依照一種原始的加工處理方式,傳統的新鮮豆渣味道和軟度。如果它能在消費者嘴裏保持一種好的感覺,它就是成功的

腐竹的特性

其成分大小蛋白質來源的肽和一種大豆異黃酮素等等,腐竹包含抗氧化作用的功能和抑制骨質大量流失。此外,腐竹有非常多的植物纖維。豆腐是採用鹵水(化學品)製造的,但腐竹沒有使用化學品,是100%天然來源



(if you want to ask.....) 如果需詢問,請連絡...

やみーずID株式会社 Yummysid.co.,ltd

電郵地址 info@yummysid.co.jp website <http://www.yummysid.co.jp/>

日本石川縣金澤市三津鎮 RO62-4 郵件 9200214

address ro62-4 mitsuya kanazawa ishikawa japan zip code 9200214

The person in charge MUROHASHI