

soico

100%自然原料

グルテンフリー

北海道産大豆



『 SOY PASTA 』

フェットチーネ・スパゲティの2タイプ 各128g・320円（税抜）、2016年2月1日リニューアル

日本唯一の特許製法で、こだわり抜いた北海道産大豆（品種＝ゆきほまれ）を贅沢に入れて心をこめて作った、本格的な“グルテンフリー”の生パスタです。

「“超”早ゆで」＝30秒（ゆで時間）

美容成分イソフラボン・食物繊維が豊富に入った女性のための「SOY NOODLE」。
1食で、食物繊維はレタスの“約6倍”、イソフラボンは“とうふ約2丁分”がオシャレに取り込める インナービューティーフード です。

■主要原材料

大豆（北海道産、遺伝子組換えでない）、米粉（岐阜県産、愛知県産）もち粉（国産）

■商品特徴（※特許製法）

◎小麦粉と大豆粉の大きな違いは、「炭水化物」の中に分類されている『糖質』と『食物繊維』の含有量です。炭水化物には糖質と食物繊維の両方が分類されているため、一見同じ炭水化物量だとしても、その中身は全く違います！その中身は・・・小麦粉は『糖質の固まり&食物繊維はほぼ無い』、その反対に大豆粉は『低糖質&食物繊維の宝庫』なのです。

○また、血糖値の上昇値（GI値）が高いのが小麦粉。
その反対に上昇値（低GI）が低いのが大豆粉なのです。
つまり、身体への負担が少ないのが小麦ではなく大豆なのです。

- ・超時短メニュー：「30秒」ゆで時間。
- ・豊富な食物繊維：レタスの約6倍
- ・有名シェフ監修：加藤シェフ（“落合シェフ”の一番弟子）が監修
※加藤シェフのお店で「soico」が食べれます（<http://sento-bene.com>）
- ・医師も開発監修：佐野医師（国立ガン研究センター中央病院 他）も監修
- ・簡単調理：お湯 ゆで時間1分（電子レンジ調理も可能）。
- ・アレルギー対応：製造工場にも一切“小麦&卵”の持ち込み無しなので、アレルギー対応食品としても召し上がっていただけます。

■サイズ&価格

商品名	種類	末端売価 (税抜価格)
「soico」 SOY PASTA (128g)	フェットチーネ(平麺)	320円
	スパゲティ(細麺)	320円



■レシピ（soico・本商品のサイト）

HP＝www.beans-japan.jp



「小麦糖質」から「大豆センイ」で美しいカラダに！

■株式会社ビーンズ

〒106-0044 東京都港区東麻布2-6-12-201

TEL.03-5843-5928 Web=www.beans-japan.jp

Beans 代表 長谷川 真吾