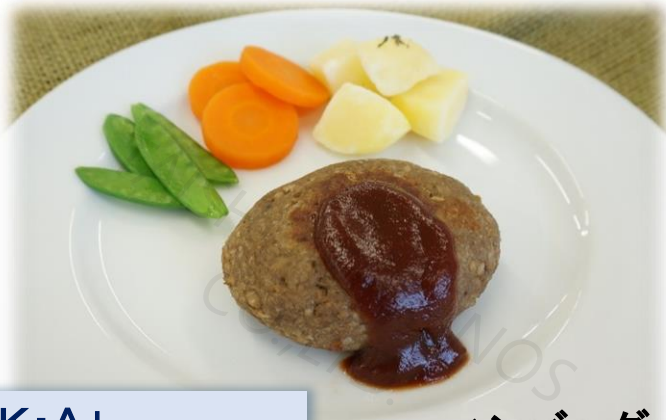


# ～ミートレス食品への応用～

大豆ミートを使用した代替食品です。



餃子



ハンバーグ

**「MASK・A」**  
(サトウキビ由来呈味改良剤)

大豆たんぱく特有の臭いを軽減！  
添加量：0.3～0.5% (対乾燥大豆たんぱく)

**「カロブパウダー」**  
(天然素材)

より肉に近い色みを表現！  
コクを付与。香ばしさの付与。

使用品：LIGHT

添加量：0.5～1.2% (対水戻し大豆たんぱく)

**「バンブーファイバー」**  
(竹由来食物繊維)

食感改良および繊維感の付与！  
増量効果。離水防止効果。

使用品：BF200

添加量：1.5% (対全量)



メンチカツ



そぼろ



キーマカレー



ミートソース



つくね