

# 国産 鉄・カルシウム・食物繊維強化とうふ 1kg

## 商品特徴

- 不足がちな鉄分やカルシウム、食物繊維を強化した冷凍絹ごしとうふです(栄養機能食品)。
- 100gあたりに鉄6.6mg、カルシウム260mg、食物繊維4.0gを含んでいます。  
(弊社通常品に比べて、鉄8倍、カルシウム12倍、食物繊維10倍と豊富です)
- 鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素で、カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。  
1日当たりの摂取目安量は本品100g(約30個相当)です。  
(本品は多量摂取により、疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを)
- 国産大豆100%の高濃度の豆乳を使い、とうふ本来の味にこだわりました。また、カットしてあるので調理の手間が省け、直接手に触れることも少なく衛生的です。

## 規格

- 1個のサイズ : 15x15x15 (mm)
- 1個の重さ : 約3.4g
- ケース入数 : 1kgx10袋
- 商品コード : 12305
- JANコード : 45 37984 12305 1
- 袋サイズ : 210x340 (mm)
- ケースサイズ : 378x293x232 (mm)
- 原材料 : 丸大豆(国産)、難消化性デキストリン、植物油
- 添加物 : 安定剤(加工澱粉)、骨焼成カルシウム、凝固剤(塩化マグネシウム)、ピロリン酸第二鉄
- アレルギー : 大豆



## 便利な使い方

- 調理前に解凍する場合は、自然解凍せずに、沸騰したお湯に、凍ったままのとうふを入れ、2~3分ボイルアップします。
- 汁物やソースには、凍ったまま入れて、ひと煮立ちの簡単調理。
- 油で揚げる場合には170~180℃で調理します。



調理例



MAMEX FOODS

株式会社マメックス