



大豆ドライパック缶

栄養たっぷりの大豆料理は、積極的にメニューに加えたいもの。今回は、愛知県豊川市にあるトアス株式会社さんに伺い、大豆ドライパック缶の美味しさの秘密と、美味しく食べてもらいました。



1988年に誕生し、ロングセラー商品となった大豆ドライパック缶。高真空状態にしてから蒸しあげるドライパック製法は、素材の味や栄養、豆本来の風味を逃しません。味が劣化しにくく、長期保存が可能なのもポイントです。

おいしさのポイント

point 1 大豆本来のホクホク感

甘みがあり、風味豊かな、大粒の北海道産白目大豆トヨマサリを使用。水を加えないドライパック製法だからこそ、大豆本来の風味や香り、栄養もそのまま。豆自身の水分で蒸しあげているので、ホクホクとした栗のような歯ごたえも生きています。

point 2 手軽さが魅力

手間のかかる水戻しや下煮、水切りの必要もありません。缶を開けるだけで、すぐに調理OK！味つけをしていないので、洋風和風を問わず、さまざまな料理に使えます。水が入っていないので、缶自体が軽量な点も、お買い物の際にうれしいですね。



開封時の「ポンッ」という音が、高真空＝美味しさの証なのね♪

開けやすいフタにリニューアル

「フタが開けにくい」との組合員さんの声を受け、2013年夏より検討が始まり、ついに今年、従来の約1/2の力でフタがはがせるように改良されました。ダブルセーフティ構造の缶で、子どもやお年寄りでも安全に開封できます。



大豆ドライパック缶 (北海道産) 140g×3缶 本体価格398円 税込価格429円 企画予定▶6月3週

釜飯の素を入れて炊いたご飯に、大豆ドライパックを混ぜると、美味しくボリュームもアップ！



トアス株式会社 川島 康太郎さん

開封してそのまま子どものオヤツに。かき揚げやフリッターにするのもオススメです。



トアス株式会社 清王 雅彦さん



大豆ドライパック缶ができるまで



大豆がふっくらしていて豆の味が濃いです！

料理を食べたご家族の感想は？

豆好きにはたまりません！大豆の食感と水菜のシャキシャキ感がどんびりですよ。

常温で保存できる点も魅力です。常備しておき、豆腐ハンバーグの食感づけに、鶏もも肉と厚揚げやカレーに入れたり。あと1品という時に何かと使えます。

我が家は、青じそドレッシング&マヨネーズ少々いただきます♪

八百津町 千藤麻里さん 大豆と水菜のチャキチャキっとシャキシャキサラダ

- 材料 水菜…1袋 大豆ドライパック缶…1缶 ツナ缶…1缶 きざみ海苔…少々 お好みのドレッシング
- 作り方 ① 水洗いした水菜を、食べやすい大きさにざく切りにする。 ② 大豆ドライパック缶、オイルを切ったツナ缶を①に加える。 ③ よく混ぜて、最後にきざみ海苔をかける。お好みのドレッシングでどうぞ。



煮る、炒める そのままでサラダなど 多様な使い方ができますよ。

料理を食べたご家族の感想は？

入れ歯だけど、ちゃんと噛めます。昔ながらの煮豆が大好きです。

豆まめ元気を、ママがたまご焼きに入れてくれるのがとってもおいしいよ。1歳の弟もこのごろはパクパク食べます。

ほどよい柔らかさで手軽に調理できます。カレーを作るときにも入れています。

池田町 マコママさん 豆まめ元気のレシピ(2人分)

- 材料 大豆ドライパック缶…1缶 人参…1/2本 ツナ缶…1缶 冷凍むき枝豆…適量 サラダ油…大さじ1 酒…大さじ1 醤油…小さじ1 砂糖…小さじ1 塩…1つまみ
- 作り方 ① 人参を小さめに刻む。 ② サラダ油をひいたフライパンで、人参を中火でよく炒める。 ③ 人参が柔らかくなったなら、大豆ドライパック缶、ツナ缶、むき枝豆を入れて炒め合わせる。 ④ 酒・砂糖・醤油を入れて混ぜ、味見をしながら塩を適量加える。



100点満点

栄養豊富な大豆を手軽に美味しくとることができます！

料理を食べたご家族の感想は？

ついつい食べ過ぎてしまう(笑) 煮た豆より食べやすく、ビールのつまみにもなります。

カリカリしてクセになる味です。子どものおやつにもとてもよいです。

高山市 ねこママさん 大豆の甘辛炒め

- 材料 大豆ドライパック缶…1缶 片栗粉…適量 醤油・砂糖…大さじ2 酢…大さじ1
- 作り方 ① 大豆に片栗粉をまぶす。 ② 多めの油でカリカリになるまで炒める。 ③ 醤油、砂糖、酢を混ぜてタレをつくり、大豆と絡める。

