

10月13日 豆の日

旧暦の9月13日「十三夜」には豆をお供えして食べる風習として「豆名月」というものがあったことから制定。

当社取扱商品のご紹介

一部商品画像



SNF 豆製品 各種

蒸し豆、乾燥豆、水煮あわせて約 15 種類取り揃えています。
※原料状況により取扱い品は変更になる可能性があります。



SNF 味付乾燥豆 各種

大豆・黒豆・金時豆の3種類ございます。
豆の栄養分が流れ出ないように、独自の製法を使用しています。
砂糖と塩で味をつけ、乾燥させた商品です。
戻し汁も使用でき、約 10 分火にかけて煮るだけで煮豆ができます。



SNF かみかみ黒豆・大豆

北海道産の黒大豆・大豆をふっくらと蒸し煮にしてから、時間を掛けてじっくりと糖漬けし、その後、風力乾燥機で水分を飛ばしていますので、そのまま“かみかみ豆”としてご使用いただけます。
小袋詰めの際は窒素ガスに置換しておりますので品質が長持ちいたします。

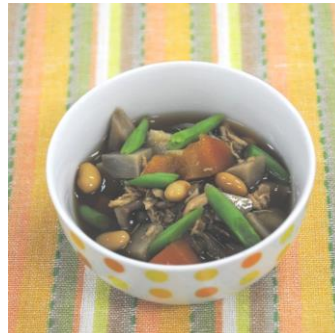
豆を使ったレシピも多数掲載！



具たくさんミルクカレー
スープ



チリコンカン



つぶつぶ



五目豆

商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

