



2月行事

節分



節分とは「季節の分かれ目」のことを意味しています。立春が1年の始まりとされ、その前日が節分になります。立春は新年を迎えるのと同じくらい大事な日として特に重要視され、豆をまいて鬼を追い払う行事として庶民にも定着していきました。また、恵方巻きも縁起の良い食べ物とされており、口から運が逃げないように黙って食べる習わしがあります。丸々1本食べることは、包丁を入れないことで、人と物との縁を切らないようにする意味が込められているそうです。

2026年の節分は2月3日(火)、恵方は「南南東」です。



当社取扱商品のご紹介

SNF 味付乾燥豆（大豆）

規格：1 kg×10 袋/箱

北海道産の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ております。



大豆を使ったレシピ 大豆の甘辛揚げ



献立栄養価（1 人分）

エネルギー (kcal)	171	亜鉛 (mg)	0.3
たんぱく質 (g)	6.3	ビタミン A (μgRE)	0
脂質 (g)	6.0	ビタミン B1 (mg)	0.07
ナトリウム (mg)	356	ビタミン B2 (mg)	0.03
カルシウム (mg)	20	ビタミン C (mg)	0
鉄 (mg)	0.7	食物繊維 (g)	1.7
マグネシウム (mg)	25	食塩相当量 (g)	0.9

材料（1 人分）

- ・ [SNF 味付乾燥豆 各種（大豆 25g）](#)
- ・ [こめ油（揚げ油）](#)
- ・ 片栗粉(4.5g)
- ・ ★砂糖(4g)
- ・ ★濃口しょうゆ(5g)
- ・ ★みりん(3g)
- ・ ★粉末和風だし(0.3g)

※青色文字の材料は弊社取扱商品です。

つくり方

- ①鍋に味付乾燥豆（大豆）を入れ、ひたひたの水（約50ml 分量外）を加えて約10分間浸す。
- ②最初は強火で沸騰したら中火にし、少量の煮汁が残るくらい煮あげる。
- ③豆がやわらかくなったら、火を止めて蓋をして蒸らす。
- ④大豆の水気をよく切り、片栗粉をまぶす。
- ⑤鍋に油を熱し、④の大豆を入れ、表面が白っぽくカリっとするまで揚げ焼きにする。
- ⑥★の調味料を加え、全体にからめる。

※調理器具や火力加減によって水分量や加熱時間が異なりますので、状態を見て調整ください。

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

