

作ってみよう！今日のおやつ



※写真は2人分です



もれなく
10
ポイント

1121 次回:4月
4月:3回

図司穀粉

滋賀県産大豆の
きな粉

100g ★

滋賀県産の大豆を100%
使用しました。

(450kcal・食塩相当0g / 100g)

賞味期間:6カ月



チャックシール付袋

本体 **230**円
(税込 248円)

きなこ飴



懐かしい味のきなこ飴が簡単に作れます。

材料 (5人分)	砂糖	60g
	水	40ml
	1121 滋賀県産大豆のきな粉	60g

- 作り方
- 鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、泡が立つまで煮詰める。
 - 火からおろしてきなこを50g加え、混ぜ合わせて棒状にまとめる。長さ2cmに切り、残りのきなこをまぶす。

ワンポイント

きなこは大豆を炒って粉にしたもので、加工品の中で一番大豆に近い栄養を含んでいます。植物性のたんぱく質、血圧を安定させるダイズレシチン、抗酸化作用のあるダイズサポニン、女性ホルモン様の働きをするイソフラボンが豊富です。食物繊維が多い事も特徴です。