

6月4日は「蒸し豆の日」 初夏のサラダの トッピングに



蒸してあるから“そのまま使える”だいでイズの蒸し豆は、サラダのトッピングにぴったり。蒸してから袋に詰める「真空パック」タイプと違い、だいでイズの蒸し豆は袋に詰めしてから蒸し上げているので、豆のふっくら感や風味がより強く感じられます。

(画像&レシピ提供・だいでイズ)

蒸し大豆のイタリアンサラダ

トマトとアボカドに蒸し大豆。シンプルですが定番の間違いないおいしさ。まず最初におためし頂きたい簡単サラダメニューです。



材料(2人分)

蒸し大豆…50g
トマト…1/2個
アボカド…1/2個
エビ…6尾
イタリアン
ドレッシング…適量

作り方

- ①アボカドは種をとり、皮をむいて2cmくらいの大きさに切る。トマトも同寸に切る。
- ②エビは殻を向き背わたを取り、熱したフライパンで焼く。
- ③全材料をドレッシングで和える。

5種の蒸し豆の彩りサラダ

蒸しミックスビーンズでカラフルサラダに。風味も異なるお豆だから、飽きもこず、様々なドレッシングとの相性も◎。不足しがちな食物繊維補給に。



材料(2人分)

蒸しミックス
ビーンズ…50g
ベビーリーフ…1パック
プチトマト…6個
玉ねぎ…1/4個
ラディッシュ…4個
粉チーズ…少々
ドレッシング…適量

作り方

- ①プチトマトは半分に、ラディッシュと玉ねぎは薄くスライスして水にさらしておく。
- ②ベビーリーフは水にさらしたあと、しっかり水気をとる。
- ③全材料をドレッシングで和える。器に盛り、粉チーズをかける。

21712 (だいでイズ)

有機 蒸し大豆

100g
¥250 (本体価格)
¥270 (税込価格)



21687 (だいでイズ)

有機 蒸しひよこ豆

85g
¥250 (本体価格)
¥270 (税込価格)



21690 (だいでイズ)

有機蒸しミックス ビーンズ

85g
¥250 (本体価格)
¥270 (税込価格)



21691 (だいでイズ)

有機 ほの甘あずき

55g
¥220 (本体価格)
¥237 (税込価格)



21714 (だいでイズ)

スーパー 発芽大豆

100g
¥200 (本体価格)
¥216 (税込価格)



21715 (だいでイズ)

スーパー 発芽黒豆

70g
¥200 (本体価格)
¥216 (税込価格)



21745 (だいでイズ)

そのまま まぜる雑穀

10種70g
¥200 (本体価格)
¥216 (税込価格)



サラダシーズンが「売れ時」!

春からのサラダシーズンに向けてご拡販いただくと、販売数量が大幅に伸びます。売れ時のピーク「蒸し豆の日(6/4)」に向けて、ヘルシー&お洒落なコーナー作りを。

