

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)

だいでイズの
インスタグラム
にも、ヘルシー
なお洒落なレシ
ピが満載です。



有機蒸し大豆がゴロゴロ入った 和風ポテサラ



材料(2人前)

有機蒸し大豆…1/2袋
じゃがいも…200g
厚切りベーコン(お好きな大き
さに切る) …2枚
マヨネーズ…大さじ 2
オリーブオイル…小さじ 1
金胡麻…少々
卵黄…お好みで
ねぎ(小口切り) …お好みの量
しば漬け(1cm角に切る)
…お好みの量

作り方

- ①じゃがいもを一口大に切り、
ラップをして600wのレンジ
で6分加熱します。
- ②フライパンにオリーブオイル
を中火で熱しベーコンを入れて
焼き色がつくまで焼きます。
- ③①のじゃがいもを粗く潰しマ
ヨネーズ、②、有機蒸し大豆、し
ば漬けを加え混ぜ合わせます。
- ④お皿に③を盛り付け、お好みで
卵黄をのせ、金胡麻、ねぎを
トッピングしたら完成。

ミックスビーンズサラダ



材料(2人前)

有機蒸しミックスビーンズ…1袋
ラディッシュ3~4個
ミックスリーフ…適量
オリーブオイル…大さじ 1
酢…小さじ 1/2
塩小さじ 1/2

作り方

- ①ミックスリーフは洗って水を
切り、ラディッシュはくし切
りにしておきます。
- ②調味料を合わせて混ぜ、ミッ
クスリーフと有機蒸しミッ
クスビーンズを合わせたもの
にかけて仕上げます。

21712 <だいでイズ>

有機 蒸し大豆

<100g>

270円(税込価格)

250円(本体価格)



21687 <だいでイズ>

有機蒸し ひよこ豆

<85g>

270円(税込価格)

250円(本体価格)



21690 <だいでイズ>

有機蒸しミックス ビーンズ

<85g>

270円(税込価格)

250円(本体価格)



21691 <だいでイズ>

有機ほの甘 あずき

<55g>

237円(税込価格)

220円(本体価格)



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。

21714 <だいでイズ>

スーパー 発芽大豆

<100g>

216円(税込価格)

200円(本体価格)



21715 <だいでイズ>

スーパー 発芽黒豆

<70g>

216円(税込価格)

200円(本体価格)



21745 <だいでイズ>

国産10種の 蒸し雑穀

<70g>

216円(税込価格)

200円(本体価格)



21668 <だいでイズ>

国産蒸し もち麦

<70g>

216円(税込価格)

200円(本体価格)



21688 <だいでイズ>

3色の蒸し キヌア

<60g>

270円(税込価格)

250円(本体価格)

