

LOHASoy POWDER

ロハソイ パウダー

LOHAS+SOY (大豆) から名づけた “LOHASoy POWDER”

LOHASとは?

“Lifestyles Of Health and Sustainability” の略で健康と環境を志向するライフスタイルです。

アメリカ消費者市場の成人人口の約32% (6,800万人)

ヨーロッパ諸国でも約35% (9,000万人) を占めるといわれ近年欧米市場で非常に注目を浴びています。

LOHASoy POWDER の健康

ロハソイパウダーは表皮などを取り除いた大豆を微粉碎加工しています。溶剤処理も行わず添加物も一切使用していません。イソフラボン・アミノ酸・たんぱく質・レシチン・サポニン・繊維質などの栄養が豊富なパウダーです。

LOHASoy POWDER の環境

従来の豆腐・豆乳製造では、原料の1.2~1.5倍のオカラが発生します。このオカラのほとんどが産業廃棄物として処理され環境に負担を掛けています。

ロハソイパウダーは、製造においてオカラがほとんど発生しないので環境に優しい食材です。

大豆まるごと豆腐・豆乳製造システム

大豆まるごと新規開業を

原料 + 加工 + 機器 + 工事 + 指導 + 販売

トータルでサポート致します



ミナミ産業では大豆まるごと豆腐製造システムのパイオニアとして、全国トップシェアを持っております。機器の導入はもちろん新規開業のサポートも行っております。

ミナミ産業株式会社

MINAMI SANGYO CO.,LTD.

<http://www.minamisangyo.com>

健康

Lifestyles Of Health and Sustainability

環境

ミナミ産業の全脂大豆微粉末

LOHASoy POWDER

ロハソイ パウダー

脱皮

脱皮

乾燥

脱臭

乾燥

粉碎

粉碎

生大豆パウダー

脱臭大豆パウダー

大豆まるごと
豆乳



大豆まるごと
豆腐



デザート
惣菜
練製品
製菓
製パン
など
さまざまな
食料品に

プリン



練製品



凝固性に優れ風味豊かな大豆まるごとの豆腐、豆乳用のパウダーです。加熱工程のある食品であれば色々な用途に使用できます。

リポキシナーゼを失活させて、大豆特有の青臭さを取り除きました。消化阻害酵素を失活させて、消化吸収率を高めたパウダーです。そのまま（非加熱）でもお使いいただけるので、幅広い食品に使用できます。

皆様のご要望にお応えする為、お客様ご手配の大豆の受託粉碎も承ります。

大豆の受託粉碎加工もOKです！

大豆以外（豆類、穀物、お茶他）の粉碎も承ります！

日本環境経営大賞受賞！

日本栄養改善学会にて健康有効性発表！

ミナミ産業株式会社 食品加工事業部

〒510-0018 三重県四日市市白須賀1丁目15-26

Tel 059-330-5455 Fax 059-331-7274

URL <http://www.minamisangyo.com>