

ハローランチいけちゃん ひとくちメモ

〒792-0811
Tel 0120

218014



こだわり食品突撃取材 第6弾！！

今回はたまにお弁当に入っている**しょうゆ豆**を取材してきました。いけちゃんのお弁当に入っているしょうゆ豆は、高松の**たまも**さんで作られています。

今回の取材は
しょうゆ豆！！
先月号で取材に
行ったヤマハ食品
さんの醤油が使わ
れているよ。



8月 5日(月)
26日(月)
31日(土)のお弁当
に入っているよ！

目次:

こだわり食品突撃
取材

1
2
3

そら豆の主成分は糖質とタンパク質。それゆえに昔から**体力を養う、気力を充実させる野菜**の一つとして用いられてきました。他に、**ビタミンB1、B2、C、鉄分**も多く含まれています。

いけちゃん情報！

4

香川が誇る健康食品 しょうゆ豆

しょうゆ豆
(薬効)

動脈硬化

高血圧

便秘

など

しょうゆ豆は讃岐の郷土料理

しょうゆ豆の原材料

日本産のそら豆は害虫の被害を受けやすいので、中国産のものが使われています。**農薬は使われていない**そうです。

そら豆



砂糖

醤油

みりん

唐辛子

先月号取材した、いけちゃんでも使っているヤマハ食品さんの杉桶仕込みの**純正醤油**。

弘法大師も食べた?! しょうゆ豆

讃岐でしょうゆ豆を作り始めたのは、**藩政時代**からで、文禄年間(1592~1596年)に醤油の醸造を始めた**小豆島**が発祥の地であるという説があるそうです。

またしょうゆ豆の誕生には、**四国**ならではの**おもしろい伝説**があります。

あるお婆さんが、ホーロク(素焼き瓦)でそら豆を煎っていました。**たまたま**そら豆がはじけて横に置いてあった**醤油桶**の中に飛び込みました。そこに通り合わせた**四国八十八ヶ所巡礼中の空海(弘法大師)**がそれを食べると、意外に柔らかく、またしみ込んだ醤油の味が何とも言えず**美味!!**それから空海が醤油豆の作り方をみんなに勧めました。



しょうゆ豆誕生伝説

無添加

たまもさんのしょうゆ豆は

手作り！！

防腐剤は一切使っていないそうです。

無農薬



しょうゆ豆の製造工程

煎る(12~13分)

水につける(1晩)

膨らんだそら豆を調味液(醤油・砂糖・みりん)と炊く

選別する

袋詰め

加熱殺菌する

讃岐の人は当たり前に見えるしょうゆ豆。でも食べ慣れない人には「焦げている」とか「歯触りが固い」とか感じるようです。

たまもさんでも「失敗作じゃないのか?!」という問い合わせがくることあるそうです。

皮が破れていないか、焦げすぎていないか、など、一つ一つ手作業でされていたよ。



豆と一緒に調味液と唐辛子を入れるよ。



プレゼント

たまもさんのしょうゆ豆(缶詰め)をプレゼント!!ご希望の方は、必要事項をご記入の上、ご応募ください。抽選で12名の方にプレゼントいたします!



応募事項 会社名・お名前・住所・電話番号・メールアドレス(会社/個人)・その他ご要望等

応募方法 FAX メール 配達員に渡す 〆切 8月14日(水)必着

いけちゃん情報~!!



先月号プレゼント当選者は・・・???

たくさんのご応募、ありがとうございました。

当選者はプレゼントが届いてからの**お楽しみ**

おめでとう!!

ばんざ~い★

メールマガジン配信希望者募集中!!

いけちゃんのメールマガジンを読んでくださる方を引き続き募集しています。**いけちゃん情報盛りだくさん&プレゼント有り**の楽しいメルマガにしていきたいと思っておりますので、ぜひぜひメールアドレスの登録をお願いいたします。

ハローランチいけちゃんエコエコ運動始動!!

これまで、いけちゃんでは、燃やせる無菌シートを使用したり・・・と地球環境について考えてまいりましたが、今回、本格的にエコエコ運動として取り組んでいくことになりました。その第1弾が「**マイお箸大作戦**」です。

この大作戦の詳細は、**近日公開!!**

エコエコ運動は、ハローランチいけちゃんを召し上がってくださっている**皆様のご協力**がなければできません!!皆様のご協力をお願いいたします。

ハローランチを食べて
地球を守ろう!
世界平和に協力しよう!

ホームページもご覧ください。
<http://www.ikechan.co.jp>

