

100% Vegan

えんどう豆ミートで 作ったキーマカレー

植物生まれの ひき肉のような食感の
plant-basedミートで作りました



アレルギー
特定原材料等
28品目不使用



化学調味料
不使用

solaina

辛さひかえめ
内容量 180g

※盛り付け例

原材料名：

野菜（にんじん（国産）、トマト、パプリカ）、ソテー・ド・オニオン、えんどう豆たんぱく、しいたけ、ひよこ豆、トマトペースト、米粉（国産）、食用こめ油、ウスターソース、粉末えんどう豆たんぱく、でんぷん、マンゴーピューレ、粗糖、カレー粉、食塩（天日塩）、デーツピューレ、ガラムマサラ（香辛料）、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、昆布パウダー

栄養成分表示 1袋（180g）あたり

エネルギー	128kcal
たんぱく質	13.3g
脂質	3.1g
炭水化物	14.2g
一糖質	9.5g
一食物繊維	4.7g
食塩相当量	1.4g

※5月から販売する商品のパッケージ写真です。今回のお届けはシルバ―無地の先行商品になります。

私たちがえんどう豆ミートを選んだ理由

えんどう豆ミートとは、えんどう豆たんぱくで作ったベジミートです。



健康志向や環境意識の高まりを受け、近年ベジミート（plant based meat、代替肉）の人気の高まっています。

以前から大豆由来のベジミートは多く出回っていましたが、ソライナは、大豆が体質に合わない方にも広く楽しんでいただけるように、えんどう豆由来のベジミートを選びました。

ソライナが食品作りにこめる思いは「みんなで同じテーブルを囲む幸せ」。

アレルギーなどで食事制限がある人も、そうではない人も同じテーブルで同じメニューを楽しむ、そんな風景が簡単に叶えられる食の提案をしていきたいと考えています。



またえんどう豆の生育は、他のたんぱく質素材より環境負荷が低いことでも注目を集めています。

子供達の未来を見つめ、環境に優しいサステイナブルな食のあり方を考えるきっかけになればという思いも込め、えんどう豆ミートを選びました。