

森永牛乳販売店よりお届けします

国産大豆  
使用

国産大豆100%で  
つくりました。  
素材本来の味が生きた、  
自信作です。

◆国産大豆を100%使用

◆コレステロールを低下させる！

特定保健用食品(トクホ)取得

◆大豆をぜいたくに使用した濃厚タイプ

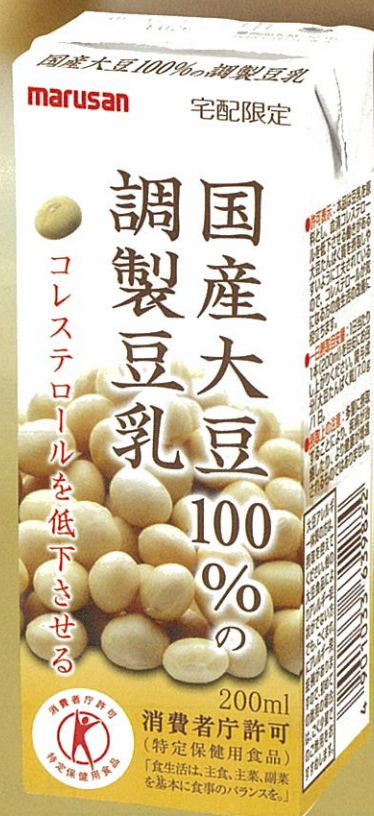


宅配専用

国産大豆100%の  
調製豆乳

森永牛乳販売店 限定商品

200ml



# 国産大豆の調製豆乳 3つのおいしいポイント!

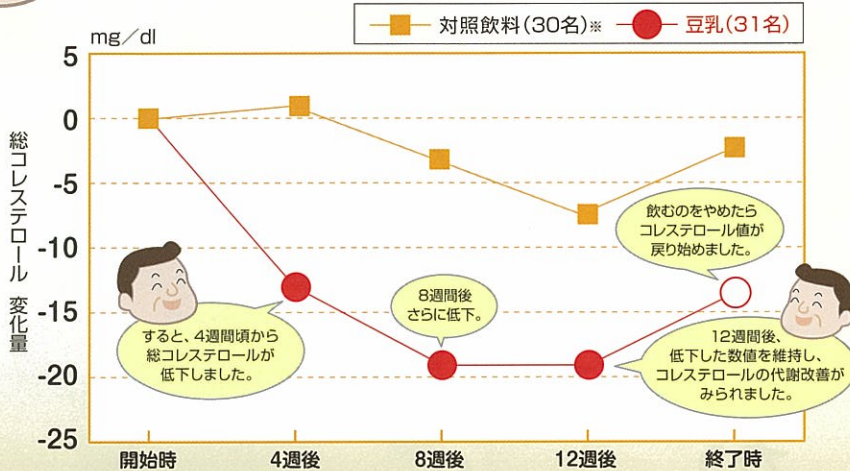
## ①こだわりの国産大豆を100%使用!

大豆本来のおいしさを大切にするために、  
乳化剤や香料は使用していません。

## ②コレステロールを低下させる!



コレステロールが高めの人に「国産大豆の調製豆乳」を  
1日1本(200ml)12週間飲み続けてもらいました。



※対照飲料は大豆たんぱく質を乳たんぱくに置き換えたものです。

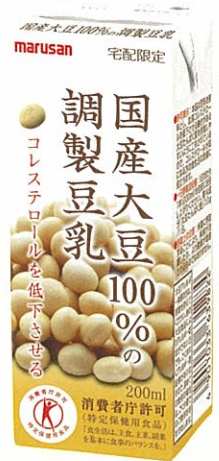
健康・栄養食品研究 Vol.7 NO.4 別冊 2004

### 成分分析表

1本(200ml)当たり

エネルギー	140kcal
たんぱく質	10.5g
脂質	6.2g
炭水化物	10.5g
ナトリウム	114mg
カリウム	511mg
カルシウム	84mg
マグネシウム	58mg
鉄	1.5mg
ビタミンE	12mg
亜鉛	1mg
コレステロール	0mg
関与成分: 大豆たんぱく質	7.0g

大豆イソフラボンアグリコンとして  
27mg



\*大豆アレルギー体質の方は、摂取を控えてください。  
他の大豆食品によりアレルギー症状が出ない方でも、  
ごくまれにアレルギーの発症例がありますので、初めての  
飲用の場合は、ごく少量でのご飲用をおすすめします。

## 特定保健用食品

血清コレステロールを低下させる働きがある大豆たんぱく質を摂取しやすいように工夫されているので、  
**コレステロールが気になる方の食生活の改善に役立ちます。**



## ③大豆をぜいたくに使用した濃厚タイプ

大豆のうまみ、栄養素をギュッと詰め込んでいます。大豆固形分が9%以上で、  
濃厚感と大豆本来のおいしさをバランス良く飲みやすく仕上げました。



~そのまま飲むのはもちろん、アレンジを加えて食卓に~

### ホットヨコア豆乳 150kcal(1人分)

材 料 豆乳…200ml / ココアパウダー…大さじ1 / マシュマロ…適量 / ココアパウダー…適量

作 り 方 ①鍋にココアを入れ、少量の豆乳でペースト状にして、残りの豆乳を入れて火にかけます  
②カップに注ぎ、マシュマロのをせ、ココアパウダーをふります

※ココアパウダーはお好みのものをお使い下さい。レシピのココアパウダーは砂糖なしのものを使用しています。

<キリトリ線>

## 調製豆乳 お申込書

年 月 日

ご住所

お名前

様

お電話番号

宅配価格

1本

円 (税込み)

お届け本数

1日当たり

本

●お問い合わせ・ご注文は、下記の森永牛乳販売店までどうぞ。

※宅配のご契約、商品のお届けは最寄りの森永牛乳販売店となります。

8808149

お申し込み・お問い合わせは

フリーダイヤル ミルク ヨコア  
**0120-369-465**  
受付時間 / (月~金) 9:00~17:30 祝日を除く