

2021年3月18日

食べ方は自由にDIY。
高タンパク、低脂質、葉酸たっぷりの ひよこ豆シリアル
岡山県 半鐘屋が新たなシリーズ発売



株式会社半鐘屋（本社：岡山県津山市、代表取締役：岡田裕治、以下 半鐘屋）は、新製品「ひよこ豆シリアル」を、2021年4月（予定）から販売開始いたします。

半鐘屋が掲げた【SOY MY LIFE】シリーズはおかげさまで多くの皆様にご賛同いただき、順調に販売を伸ばしてまいりました。このシリーズの第2弾となる【世界のシリアルシリーズ】の先駆けとして、このたび『ひよこ豆シリアル』を開発いたしました。

「ひよこ豆シリアル」は、半鐘屋が独自に開発した押大豆シリアルと同じ製法で製造しています。豆の素材が違ふとどんなものができるのか？という素朴な疑問から、今回、ひよこ豆の栄養価に着目して開発しました。栄養価もさることながら、味も濃厚。大豆との違いもはっきりわかります。ぜひ一度ご賞味ください。



●ひよこ豆シリアルの特長

1. ひよこ豆 100%。添加物なし。グルテンフリー
2. 面倒な調理の手間なく、スナック感覚でそのまま
3. 高タンパクで低脂質。葉酸が豊富
4. 味付けをしていないので、さまざまなシーンでの利用が可能

●ひよこ豆シリアルのご概要

名称 : 『世界の豆シリーズ』 ひよこ豆シリアル
発売開始日 : 2021 年 5 月上旬（予定、makuake 先行販売）
販売価格 : 864 円（税込）
サイズ : 縦 21cm × 横 15cm × 奥行約 5cm



＜本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社 半鐘屋 法人営業部
岡山県津山市伏見町 23
TEL : 0868-22-5128
FAX : 0868-22-1632
mail : info@hanshoya.co.jp