



私たちができる社会貢献

大豆グラノーラ

食べて美味しく元気に！

賛同者募集



夢みるグラノーラ ベーシックタイプ

国産大豆で作ったおとうふ工房いしかわオリジナル大豆ミートを主原料にしたグラノーラは、おからパウダーを使用することで食物繊維たっぷり、今話題のタンパク質摂取型食品として注目の新商品。高タンパクで大豆ミート特有の臭みも少なく、サクサクとした食感は製菓材料向きです。

レシピ作成は足立学園総合研究所所長 安藤京子先生監修のもので産学共同研究から生まれました。長年培われた栄養学的見地から子供たちの食生活を考えた食品です。

ベーシックタイプをもとに、各種味付けの変更やミックスするナッツやドライフルーツでオリジナルタイプも自由に作れます。製造指導も行い、誰でも簡単に製造可能になっています。

原材料(例) … おからクラッチ・きな粉・ナッツやドライフルーツ・塩・砂糖・油脂
本部から提供する原料 … 業務用おからクラッチ 10 kg・外装資材(シール)





地球に
つながる

地球に

つながる

国産の原料を使って **イイコト** したい



授産施設や障がい者就労について…

障がい者の就労は多くの機関や人々の努力で以前に比べれば雇用や理解も進んできました。しかし精神や知的障がい者の就労は未だ道半ばでもあります。今回のプロジェクトは、誰もが気軽に買って応援という側面のみならず、商品の価値で購買を促進できたらという面を考えたものです。その為には新規性のある商品で且つ製造に大きな設備がなくてもまた失敗がなくロスも出ずに、長持ちするというとテーマに弊社の開発チームが英知を集めたものです。同時に国内の農業を応援をするという新たなテーマを入れることでよりいっそう公共性を持っています。25年ぶりに改正した食料・農業・農村基本法に新たに食料安全保障が加えられたという観点で大豆の利用を推進していくことに大きな価値があると考えています。全てがつながって良い方向へ向かうことをこのプロジェクトのゴールにしていきたいと思います。

募集対象企業

- 製造所 / 販売者 (同一でも可能)
- ① 授産施設及び就労継続支援 A 型作業所
 - ② 一般企業 (新規開設者も含む) 及び個人事業者

必要設備及び許可

焼菓子やパンなどで菓子製造許可を概に持ち設備を所有している方には大きな設備投資なども不要の即開始できるビジネスモデルです。

食品製造業の菓子製造業
オープン(差し窯)、ミキサー、熱圧着式シール機、表示ラベル印刷機(金属探知機等)

詳しくはお問い合わせください