



Banrai

Soy milk

萬来豆乳



しぜんいんぷん



からだにいい

Banrai soymilk uses only 100% Japanese domestic soybeans.

Made by *Karayaburi* method.

Banrai soymilk has one of the highest concentrations of soy solids on the market, over 11%.

Rich in the sweetness of soybeans.

Due to its purity and packaging method, Banrai soymilk has a very long shelf life of 365 days from production (as a drinkable soymilk), and even longer for use in making tofu.

Due to the high concentration of soy solids it is suitable for all kinds of cooking.

国産大豆100%

殻やぶり製法

豆腐まで造れる高い濃度 (11%以上)

大豆の甘さが活きている

ロングライフ 365日 (製造日より)

どんな調理にも合う便利さ

Banrai

萬来豆乳

原材料 水、大豆（遺伝子組み換えでない）
賞味期限 製造日より365日
内容量 1,000ml
保存方法 常温（冷蔵1～10℃が望ましい。冷凍不可）

商品特徴

特殊製法により凝固性を損なわず、滅菌処理していますので、豆腐製造用として使用できる。
ロングライフ365日長期保存が出来、輸出にも有利。
1食（240mlあたり）約14gの大豆たん白含有で、米国にてヘルスクレーム（注）表示。
（注）：FDAが認可する健康表示。1食あたり6.25g以上の大豆たん白を含む食品を販売する際に表示が認められている。

商品形態

パッケージ形態 テトラパック
パッケージサイズ 縦63×横98×高167mm
段ボールサイズ 縦139×横308×高175mm
入り数 6本

用途

手造り豆腐（製造前に要冷蔵1～10℃）
豆乳鍋、豆乳スープなど各種料理
デザート、パン、製菓、冷菓
カクテルなどの飲料
練り製品、その他
海外での手造り豆腐



Banrai-Nabe Pot

Banrai Soymilk

Ingredients: Water, Soybeans(non-GM)
Used by date: 365 days from date of production
Size: 1,000ml
Storage: Room temperature (Best chilled to 1-10°C. Do not freeze.)

Special Features

Our special production method prevents coagulation, and our sterilization process makes it ideal for tofu making.
With a long shelf life of 365 days, it is ideal for export.
One serving (240ml) contains approximately 14g of soy protein, an FDA approved statement. Display of this statement is approved when selling a product containing at least 6.25g of soy protein per serving.

Product Form

Package type: Tetra Pak
Package size: 63x98x167mm
Case size: 139x308x175mm
Packages per case: 6

Uses

Home-made tofu (Chill to 1-10°C before making)
Soymilk hot pot dishes, soymilk soups
Desserts, breads, baked confections and chilled desserts
Drinks such as cocktails
Fishcakes and others

ミナミ産業株式会社

〒510-0025 三重県四日市市東新町3-18

MINAMI SANGYO CO., LTD.

3-18 Toshin-cho
Yokkaichi City, Mie 510-0025 Japan

Tel 059-331-2158 Fax 059-331-7324

URL <http://www.minamisangyo.com>

<http://www.banrai-life.com>

