

発芽玄米と玄米粉をつかった新しい食パン

神奈川県大和市で新しいタイプのお米を使った食パンを発見!

店主こだわりの安心・安全な食パンです。

発芽玄米は秋田県南秋田郡大潟村のあきたこまちを使用。

※発芽玄米の特徴として、米の中で眠っていた栄養素が活性化され、

白米はもちろんのこと、玄米よりも栄養価が高く、白米や玄米にはなかった栄養も生まれます。

さらに油脂は有機栽培のトランス脂肪酸0%のショートニングを使用。

ポストハーベストの心配のない国産小麦と天然酵母を使用しており、

食感はもちもちした感じで普通のパンよりも食べごたえとボリュームを感じます♪

またこの生地をつかった、あんぱんとカレーナンもあります。



(商品名)
発芽玄米と玄米粉の
湯種もちもち食パン(270円)

(お米の使用割合)
発芽玄米13%
玄米粉3%

販売店 さくらさくら

〒242-0006

神奈川県大和市南林間7-6-20

店主 坂本正成

(南林間駅(小田急線)徒歩10分)



(店舗写真)

