



## 「やさしい食パン」「全粒粉の山型食パン」のこだわり

「やさしい食パン」「全粒粉の山型食パン」には、いずれも乳製品・卵を使用しておりません。乳アレルギー・卵アレルギーの方でも安心してお召し上がりいただける食パンです。

この2種類の食パンは、牛乳の代わりに豆乳を使用しております。豆乳は以下のような効果があり、非常に健康に良いとされています。

1. 大豆たんぱく質の力でダイエット効果、動脈硬化の予防
2. イソフラボンの力でがん予防、骨粗しょう症予防
3. サポニンの力で肥満体質の改善、身体の酸化（老化）の予防
4. レシチンの力で脳の老化予防、コレステロール低下で生活習慣病の予防
5. オリゴ糖の力で便秘体質の改善
6. フィチン酸の力で抗酸化作用（老化防止）、がん予防
7. ビタミンB群の力で脳の機能維持、イライラの改善
8. ビタミンEの力で血行促進、抗酸化作用（老化防止）
9. カリウムの力で高血圧の予防
10. オメガ6脂肪酸、オメガ3脂肪酸の不飽和脂肪酸の力でコレステロール改善

パンをふんわりしっとり焼き上げるために使用するショートニングは、トランス脂肪酸を含まない良質なオーガニックパーム油を使用し、保存料やイーストフードも一切使用しておりません。

### 全粒粉の健康効果

「全粒粉の山型食パン」に使われる全粒粉は、小麦の表皮や胚乳、胚芽をつけたままの状態加工して作られた小麦粉です。そのため、一般的な小麦粉よりもビタミン、ミネラル、ポリフェノールなどが多く含まれ、特に食物繊維が豊富です。

全粒粉は小麦粉に比べ血糖値が上がりにくいという特徴があるため、ダイエット効果が期待できるとも言われております。

当店の全粒粉の食パンは、素材の風味を生かすため、他の食パンに比べ塩と砂糖の割合を少なく配合しております。塩分や糖分を気にされている方にも最適な食パンです。

全粒粉の食パンは口当たりが軽く、トーストしてお召し上がりいただくのがおすすめです。

※保存料不使用のため、お買い上げから3日以内にお召し上がりいただくことをおすすめします。

長期間保存される場合は、よく密封したうえで冷凍庫にて保管してください。

凍ったパンをお召し上がりになる際は、凍ったままオーブンで焼いたほうが、水分が逃げずおいしく焼けます。

