

日頃はまあさのパンを愛していただきありがとうございます。  
平成最後のお正月を迎えるにあたって、まあさのパンが少し変わりますので、お知らせいたします。(まあさは、健康や環境保護を考えています！)

## その1 砂糖はすべて三温糖に！

メロン皮…メロンパンのクッキー生地

今までもパン生地には三温糖を使っていましたが、メロン皮やカスタードクリームにはグラニュー糖を使っていました。皆様の健康を考え、2019年1月からは、すべてを三温糖に変えることにしました。

三温糖に変えることで、メロン皮やカスタードクリームが、今までよりも少し黄色くなります。

## その2 パンの個包装を減らすため、紙トレーを使用！

プラスチックゴミのことが世界中で問題になっています。そこで、まあさでも何かできるか考えてみました。

まず、パン1つ1つを入れていたビニール袋の使用を少なくしていくことから始めることにしました。今後、できるだけ紙トレーを使用していくことにします。さらに、レジ袋を減らしていくために、マイバッグやマイカゴのご利用を呼びかけていきたいと思っています。レジ袋ご不要のお客様は、レジにてお申し出下さい。サービス券を1枚差し上げます。エコにご協力をお願いいたします。

## その3 まあさのパン生地は無添加、低トランス脂肪酸油脂を使用！

実は、平成30年2月より低トランス脂肪酸油脂を使っています。  
また、オープン時から変わらず、北海道産の小麦粉を使用しています。

## その4 カスタードクリームに『こめ米たまご』を使用！

『こめ米たまご』は、国産のお米を食べて育てられている鶏が生んだ卵です。  
通常の卵と比べると、ビタミンAが1.5倍、ビタミンEが2.5倍、コレステロールが20%減となっています。

2019年も、皆様のご希望・ご意見を形にしていくよう  
努力していきたいと思えます。  
どうぞご理解の上、今後ともよろしくお願いたします。