

# 「まあさだより」

6月1日号 (2021年)

いつもまあさのパンを愛して下さりありがとうございます。今月からよりからだにやさしいパン作りに努めていきたいと思っています。小麦グルテン・卵・乳・糖質など気にしておられる方にも少しづつではありますが対応できるパンを作りたいです。さらにショートニングをつかわないパンにも移行する方向を計画しています。今後ともどうぞよろしく願っています。

～店主～

## 店主こだわりのパン 6月の新商品『グルテンハーブドック』

全粒分50%  
米粉50%

(小麦グルテン50%未満)

卵不使用

乳製品不使用

ビタミン・ミネラル  
豊富

米油使用  
(ショートニング不使用)



# こだわりパンの成分

2021.6.1 現在

	粉	油脂	卵	乳製品	ふっくらの素	糖	塩
天然酵母	全粒粉 小麦粉	無	無	無	天然酵母	三温糖	伯方の塩
玄米パン	玄米粉 小麦粉	米油	無	無	生イースト	三温糖	伯方の塩
米粉パン	米粉 50% 小麦粉 50%	米油	無	無	生イースト	三温糖	伯方の塩
豆乳パン	小麦粉	ごま油 (白)	無	豆乳	生イースト	三温糖	伯方の塩
全粒粉パン (グルテン ハーフ)	全粒粉 50% 米粉 50%	米油	無	無	生イースト	三温糖	伯方の塩
大豆パン (7月発売 予定)	大豆粉	米油	○	無	ベーキング パウダー	三温糖	伯方の塩