

健康チェック参加者全員に カラダに良いパンをプレゼント！



モチモチに
仕上がりました。

【みんなパン好き!】

令和元年度健康チェックから
参加者の8割が週1回以上パンを
食べていることが分かりました。



8・9月参加者の皆さん専用「夏ぱん」3種セット

10月以降に参加する皆さんのパンは、決定次第、WEB 又は LINE でお知らせいたします。

lineup

ラインナップ

● レモンパン



● 減塩ロールパン



● くるみパン



【夏ぱん3種セット】今回のパンは、柘原にあるティンカー・ベルさんに作っていただきました。ティンカー・ベルさんの「ホテル食パン」で使用されている小麦粉と、エスオーシーさんの「温泉水 99」を使用することで、しっとり、モチリとしたパンに仕上がりました。

日に日に気温が上昇し、暑い日が続いています。暑いと夏バテで食が細くなりがちです。「食欲の増進」をテーマに、レモンを使用することで柑橘系の「清涼感」を、ほんのり感じていただくことで、食が進むパンを作りました。

ティンカー・ベルさんのロールパンをベースに塩分25%カットしました。「塩分カットすると美味しくない」というイメージもあるかと思いますが、「本当に塩分カットしてる?」と思えるほど、美味しく仕上がりました。

くるみは、三大栄養素（ビタミン、ミネラル、食物繊維）をバランスよく含んでいるほか、オメガ3脂肪酸やポリフェノール（抗酸化物質）も含まれています。くるみをパンに練り込むことで栄養豊富なパンになりました。