

揚げパンsakura 12月5日(火) AM8:00 オープン!!

中岡崎駅
徒歩1分

新 感 覚

こめっ子 誕生!!
揚げパン



希少糖

太らない糖

アルロース × 米粉パン

四季パン工房

体にやさしい

純度98%以上のアルロース(希少糖)を使用した
上品な甘さの健康に良い米粉パンをぜひお試しください。

米粉のメリット

アミノ酸がバランスよく含まれていて栄養価が高い。

小麦粉に比べ、油の吸収率が少ない。

油の吸収量を抑えられるため低カロリー。

時間が経っても油っぽくならない。

四季パン工房が徹底的にこだわる米粉パンの特徴

地元のお米を主原料に使用。

卵・乳製品不使用で体にやさしい。

生活習慣病の大敵となるトランス脂肪酸を含まない油脂を使用。

腹持ちがよく消化吸収が良い。

揚げパンsakura

岡崎市中岡崎町7-18

【営業時間/8:00~13:00】(定休日:日曜日)

お問い合わせ

四季パン工房

岡崎市八帖町字往還通137-3

TEL0564-66-1112

(定休日:日曜日)

カロリーゼロの機能性甘味料

希少糖アルロースを ご存知ですか？

希少糖って
何？

希少糖とは、自然界にごくわずかしか存在しない糖のことで、「アルロース（プシコース）」はその一つです。

希少糖アルロースのオススメポイント！

Point ① 甘味料なのに0kcal!

砂糖の7割程度の自然な甘味を持ちますが、体内で糖として使われずに排泄されるため、カロリーは0kcalです。

Point ② 体に嬉しい生理機能

脂肪燃焼を促進し、食後の血糖値がほとんど上がらないなど様々な生理機能を持っています。

Point ③ 自然界に存在する食品

レーズンやイチジクなどにも含まれる食経験のある安全性の高い素材です。日本国内では食品として扱われ、食品添加物ではありません。