



オーガニックパン粉 100g



全て有機原料を使用し 有機食パンを焼いてから耳まで丸ごと粉碎して作ったこだわりのパン粉は風と光だけ!

サクサクとした香ばしい仕上がり

原料はシンプルに **3つ** だけ

国産有機小麦・有機酵母・食塩

有機オリーブオイルも使用していますが、焼き型に塗るために使用



価格: 260円

賞味期間: 1年 入数: 20

JAN: 4560342330235



パン粉の製造方法には、コストが安い電極式が多いですが、そのほかに焙焼式やブレンダー式があります。

PANKOの秘密!

大量生産の
パン粉

電極式

美味しい
パン粉が出来るまで

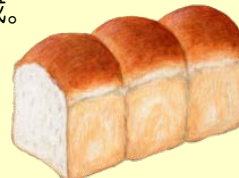
焙焼式

風と光の
有機パン粉

醗酵させたパン生地に直接電気を通し加熱する方法
蒸しパンと同じ様に表皮は焦げないので、**白いパン粉**になります。製造が簡単なので大量生産向き。



醗酵させたパン生地をオープン釜で焼き上げる方法
パンの表皮は焦げ目が付くので、茶色い部分が混ざります。工程が増えるが美味しい食感のパン粉が完成。



乾燥
粉碎



安いパン粉には余計な原料がたくさん書いてあるので心配でしたが、これなら安心!

このパン粉に出会ってのが運命のいたずらでしょうか?別のパン粉が使えなくなりました。

パッケージが少々リニューアルします!

お知らせ

仕様や金額の変更はございません!

風と光のベーキングパウダー
10g×4
450円 入数30



両脇にラインを追加し、売り場での存在感がアップするようにパッケージデザインを少々リニューアルしました!

詳細は弊社の営業までお問合せください。

有機穀物で作った天然酵母
(ドライーストタイプ)
3g×10
550円 入数30



サバ第二次ブーム、テレビ番組で『サバ缶を食べると、**痩せる**ホルモンGLP-1の分泌が促進されるため**ダイエットに効果的**』と紹介されたことでブレイク！

賞味
1年半

サラダサバ

携帯できる
ヘルシーフードは
女性にやさしい



国産真鯖使用

280円

「とろさば伝道師集団」
鯖料理専門店
「SABAR」コラボ商品

常温保存OK、DHA・EPA含有、食品添加物不使用



低糖質・高たんぱく 共通 280円 賞味期間：1年半 入数：20×4（混載可）

商品名	内容量	JAN
サラダサバ(プレーン)	1切	4589772101130
サラダサバ(カレー)	1切	4589772101147
サラダサバ(ブラックペッパー&ガーリック)	1切	4589772101154

人気
食材

サラダサバ

380円



人気の限定販売ですので品切れの場合は、あらかじめご了承ください。

限定販売！ サラダサバ [あっさり塩味]

もっと気軽にサバ缶を楽しんで頂きたいという想いから生まれた逸品です。石巻港に水揚げされたサバを**冷凍せずに鮮魚のまま缶詰**にする、製造メーカーのこだわり「フレッシュパック製法」で作っています。
サバが獲れた時にしか作れないため、商品がなくなり次第終了いたします。



冷凍せずに鮮魚のまま缶詰

缶詰製造メーカーの「木の屋石巻水産」では、全ての商品を製造ロット単位で、放射能検査を実施しています。一部の缶詰には、弊社商品の喜界島粗糖を使用しています。

●木の屋石巻水産 <http://www.kinoya.co.jp/>

柔らかな身は様々な食材との相性がよく、パスタやサラダ、サンドイッチ等・・・幅広い料理にお使いいただけます。シーチキン感覚でお試してください。

共通 賞味期間：3年 入数：24×2

商品名	内容量	価格	JAN
サラダサバ	170g	380円	4941512101310

バックヤードから

日本の「パン粉」は海外のセレブリティなシェフに大人気、「パン粉」は元々はパンやクラッカー残り物が硬くなったときの使い道として考案され調理用の食材です。欧米では粒子の細かいタイプのパン粉が主流ですが、日本のパン粉はエビフライ、豚カツ、コロッケなどサクサクとした食感で人気ですが、欧米のスーパーではほとんど見かけません。日本のパン粉はそのまま英語でも「パンコ(PANKO)」と呼ばれ、テレビに出演するセレブリティなシェフ達がこぞって日本の「パン粉」を紹介しています。輸出をお考えの方はチャンスですので、ご用命の場合は弊社にお任せ下さい。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか) KH190601B