



日だまり 便り

創刊号 2014.9

～体にやさしいお菓子作り～

お日さまの恵みをいっぱい受けた自然の素材。そのありのままの味を、余分なものをできり限り入れずに、体に優しく、そして美味しく、シンプルに焼き上げました。
日だまりでほっこりと“幸せ”が届きますように。

小麦粉は

北海道産「種希」

商品に
よっては...

ほまれ

使用

白砂糖

を
代わりに...

バター

の
代わりに...

全粒粉
米粉

黒糖・きび糖
和三盆糖

- ・有機エキストラバージンココナッツオイル
- ・菜種油(七の花)
- ・無添加発酵マーガリン

精製されていない穀物や砂糖には、血糖値の急上昇を迎え、整腸作用をもつ食物繊維や、代謝維持に欠かせないミネラル、生活習慣病予防に役立つ抗酸化物質が含まれます。

脂身やバターに多い、飽和脂肪酸の取りすぎは、肥満と病気の元を引き起こします。

天使のお菓子屋さん モンパルト

体にやさしいお菓子作り 日だまり菓子店

〒518-0481 三重県名張市百合が丘西1番町137-1
0595-44-6237

