

# こむぎまるこ

甘熟  
窯出しパン



## 国産小麦の全粒粉使用

伊勢うどんに使われていることで有名な、三重県産小麦あやひかりの全粒粉を使用しています。

## 全粒粉を食べやすく

栄養満点の全粒粉のパンを、  
〈お子様にもおいしく食べてほしい！〉  
という思いで試作を重ね、全粒粉独特のくさみをおさえ、なめらかな口どけに仕上げました。

## 楽しい味わいの変化

黒糖の甘みをしっかり楽しみたい時は、焼かずに  
お召し上がりください。  
軽くトーストすると、香ばしさがぐっと増し、  
少し大人の味わいになります。

### ◀ サラダプレート

健康的なイメージのある全粒粉のパンは、  
サラダプレートに添えるのにぴったりです。



### ◀ ギリシャヨーグルトのオープンサンド ▶

コクがあり、濃厚な味わいのこむぎまるこには、クリームチーズよりも  
あっさりヘルシーな、ギリシャヨーグルトを合わせるのがおすすめです。  
バナナなどのフルーツから生ハムまで幅広く合わせるができます。



## ...ナチュラルシリーズとは...

Natural

「お母さんが子どもに食べさせたいパン」をイメージし、  
原材料にこだわり作っています。  
食の未来をつくるために、おいしさや安全性だけでなく、農家さん  
との繋がりや、素材本来の味を生かすことを大切にしています。

商品名：こむぎまるこ  
入数：25本（1本×25袋） 賞味期限：製造日より120日 保存方法：-18℃以下で保存してください  
原材料：小麦粉、全粒粉、牛乳、加工黒糖、マーガリン、ハチミツ、食塩、イースト、（原材料の一部に大豆を含む）アレルギー：小麦、乳、大豆

サンプルお問い合わせ。

pan@eirakudo.jp