

7/29 より販売スタート！！

低たんぱく米粉食パン

販売価格 380円(税込)

(40g×9枚とれる大きさです)

低たんぱく・低カリウム
低リン・食塩無添加
グルテンフリー

パンを食べたいけど基礎疾患があるため食べられない。
腎臓病治療中、透析をうけているため食事制限をしている。
グルテンフリーのパンを食べたい。
そんな方々に食べていただけるようなパンを提供できないか
おいしく食べて、喜んでいただけるパンを作れないか
そんな思いからできた低たんぱく米粉食パン。
たんぱく質・カリウム・リン・塩分をおさえながらカロリーが
摂取できて、食事制限がある方のメニューにも取り入れやすい
です。(裏面成分表参照)



NPO 法人ほっとねっとが運営する就労継続支援 B 型事業所口笛です。
障がいのある方が仕事や仲間作り、ほっとする場所として利用し、様々な活動
をしています。口笛ベーカリーではリッチ食パンをはじめ、美味しく安心して
食べられる焼き立てパンをご用意しています。

松山市東石井 5 丁目 3-13 TEL 089-905-0579 または 907-0155
口笛ベーカリー 営業時間 11:00~15:00 店休日 日・祝日・月曜日



ご注文はお渡しの 2 日前までにお問い合わせ致します。
お渡しは 12 時以降になります。

☆ご注文用紙☆

お名前			団体名	
希望日	月	日 ()	時	御連絡先
注文個数	個	合計金額	円	店頭受取 ・ 配達

※配達のご希望も相談に応じます。

ご住所

お承り日 月 日 (担当)



低たんぱく米粉食パン

★成分表

	口笛の低たんぱく 米粉食パン	一般的な市販の食パン (文科省データより)
摂取量	100g	100g
エネルギー	252kcal	264kcal
水分	44.1g	38.0g
たんぱく質	2.3g	9.3g
カリウム	34.0 mg	97.0 mg
リン	26.0 mg	93.0 mg
食塩相当分	0.01g	1.3g

★賞味期限

常温の場合：製造日含めて2日。

冷凍の場合：7日。

原材料

米粉・コンスターチ・上白糖・米油
無塩バター・パン酵母・プランタゴ
オバタ種皮末

★保存方法

スライス後はラップ等で1枚ずつ包み、保存袋に入れて冷凍。

★お召し上がり方

お買い上げお当日ならそのままでも、もちもちでおいしくいただけます。

翌日であれば軽くトーストしてお召し上がりください。焼きすぎると固くなります。

冷凍の場合、解凍後に霧吹きしてトーストするのがおすすめです。

【お問い合わせ先】

〒790-0932 松山市東石井5丁目3-13 就労継続支援B型事業所 口笛

TEL 089-905-0579・FAX 089-907-0523 月曜日～土曜日 9:00～17:00

