



Free From...

# ヴィーガン オーツバー

グルテンフリー

ダイエット

ヴィーガン

大豆乳酸発酵

腸活 食物繊維

人工甘味料不使用

動物性材料不使用



乳酸菌100億以上

ヴィーガンオーツバーは、小麦粉を一切使用しないため各素材の結着力が弱くなり、砕けなく、しっとり感のある適度な硬さを実現することが課題となっていました。これを解決する方法として、大豆に含まれるリン脂質(レシチン)やグルコマンナン(グルコマンナン)の結着力を利用して生地安定化を実現させました。大豆、こんにゃくの発酵を加えることで旨味も増し、しっとり食感の噛みごたえ感が加わったバーが誕生しました。

## 大豆と発酵の力で安心・安全の材料ができました!



発酵のスペシャリスト

山梨大学ワイン科学研究センター

発酵微生物学研究部門

柳田 藤寿 教授 監修

うま味成分が  
アップ↑

### 発酵大豆液

国産大豆を生のまま丸ごと微粉碎した、高濃度のオカラ成分が含まれる大豆飲料に植物性乳酸菌で発酵させた無添加の大豆発酵液です。

大豆の持っている糖質をエサに発酵し、有機酸やアミノ酸が増加して旨味成分が増大します。

グルテンの  
代用

### 乳酸発酵コンニャク

コンニャクに含まれるグルコマンナンのゲル化力を有した液状のコンニャクを厳選された植物性乳酸菌にて発酵させた生地改良剤です。

コンニャクの持つゲル化力がグルテンの代用となります。

健康にマメ。

mamekichi

白州屋まめ吉株式会社

〒408-0312 山梨県北杜市白州町台ヶ原274-1

TEL:0551-35-3393 / FAX:0551-35-3338

MAIL :info@h-mamekichi.co.jp





Free From...

# ヴィーガン オーツバー



## こんな人に食べて欲しい

- 仕事が忙しくてゆっくり食事の時間が取れない人
- 1食分置き換えて、簡単に美容・健康に良いダイエットを求めている人
- からだに優しい自然素材を摂りたい人
- ダイエットしたいけど、食事を我慢したくない人
- 多くの素材を手軽に摂りたい人
- 動物性や合成成分、グルテンを抜きたい人
- 腸活に良いものを探している人

## 腸活

- 腸まで届いて善玉菌のエサになる
- 炭水化物でも、食物繊維的のような働きで腸内環境を整えてくれる
- 1食分置き換え(摂取カロリー抑えて)ダイエット
- お通じスムーズ
- 自然素材で、美肌効果等のエイジングケア

## ヴィーガン食品 不使用の10Free



全て不使用



フルーツ

オーツ粉(国内製造)、砂糖(本和香糖)、馬鈴薯澱粉、大豆粉、植物油、アーモンドパウダー、レーズン、デーツピューレ、ブルーベリー、ブルーベリーピューレ、いちじく、ロールドオーツ、発酵コンニャクピューレ、発酵大豆液、シナモン(一部に大豆、アーモンドを含む)



チョコナッツ

砂糖(本和香糖:国内製造)、オーツ粉、馬鈴薯澱粉、ココアパウダー、植物油、アーモンド、アーモンドパウダー、発酵大豆液、大豆粉、発酵コンニャクピューレ、カカオマス、マカダミアナッツ、クルミ、ココナッツ(一部に大豆、アーモンド、クルミを含む)



野菜

オーツ粉(国内製造)、馬鈴薯澱粉、砂糖(本和香糖)、大豆粉、ロールドオーツ、植物油、ゴマ、粉末野菜(玉ねぎ、キャベツ、白菜、大根、椎茸、牛蒡、セロリ、トマト、人参、生姜)、トマトピューレ、人参ペースト、かぼちゃペースト、醤油、発酵コンニャクピューレ、発酵大豆液、食塩(一部に大豆を含む)

栄養成分表示(1個40g当たり)この表示値は目安です。

	チョコナッツ	フルーツ	野菜
エネルギー	186kcal	167kcal	166kcal
たんぱく質	4.7g	4.2g	4.6g
脂質	9.8g	6.8g	6.8g
炭水化物	21.1g	23.5g	22.8g
食塩相当量	0.01g	0.01g	0.20g