

高橋吞脩が指導のもと完成した逸品♪

2024年2月1日にパンの製造機と湧水の『釜の水』を直々にSI化！！

世界初！！グルテンの吸収を63%阻害する原料を配合！！

アナタの腸に超優しく、安心して食べれる、ニュータイプのびっくりおいしい生食パン♪

アートテン・グルテンブロック生食パン



世界三大長寿村の一つである南米ビルカバンバの長寿の要である植物『ツルレイシ』を配合！！

◆ ツルレイシのエキスは、グルテンの吸収を63%阻害することが認められており、アレルギー抑制剤としての特許を取得済 ◆

< こだわり使用 10 箇条 >

ご注文は裏面へ →

1. グルテンの吸収をブロックする天然ハーブ『ツルレイシ / 平戸つる草エキス』
2. 東京湧水57選に選ばれている、湧水『釜の水』
3. ブルーベリーの8倍の抗酸化力を誇るコーヒー生豆を湧水で浸潤させた超ポリフェノール水で仕込む生地
4. きめ細かく、とろけるような食感を生み出す小麦粉を独自にブレンド
5. 食パン専門店では異例！！天然酵母である『白神こだま酵母』を100%
6. 国産サトウキビ100%を原料とした喜界島の島粗糖
7. 本物の純粋はちみつ
8. 北海道産の厳選した無添加生クリーム
9. 牧草だけを食べて育った乳牛の高品質バターである『グラスフェッドバター』100% (ニュージーランド産)
10. ミネラルと機能性たっぷりのアートテン塩

◆ 当たり前ですが、マーガリン、ショートニング不使用です。たまごも使用しておりません ◆

※ このパンは『グルテンフリー』ではございませんのでご注意ください ※