

国産・無添加素材の やさしいワッフル



スティックワッフル ぼお (くろみつきなこ)

「素材は作る姿勢に共感できる人から仕入れたい」という開発者。しっとり感を出すため、牛乳の代わりに県産大豆で作る豆乳、耶馬溪の平飼い地鶏卵、ミネラルたっぷりの完全天日塩、種子島のサトウキビで作った砂糖など、吟味した一つひとつの素材が「あかれんが」のやさしいワッフルを作り出す。中でもきな粉は地元・長洲のエコファーマーから焙煎したてのものを分けてもらう。きな粉の豊かな風味が口いっぱいに広がり、洋菓子を敬遠しがちな年配者にもおすすめのと風ワッフルが完成。子どもたちも安心して食べさせられるよう、無添加でフワフワ感を出した。長洲の方言「ぼお」をネーミングに取り入れ、柔らかい食感と共に和みの時間を演出してくれそうだ。



主原料 卵、小麦粉、豆乳、砂糖、植物油、生クリーム、はちみつ、きなこ、膨張剤、塩

保存方法 冷凍で60日

参考価格 1本250円、6個入り1,500円



Production

あかれんが

〒872-0031
大分県宇佐市沖須町1-7
Tel. 0978-38-0304
Fax. 0978-38-1688

<http://www.akarengawaffle.com>

Developer



磯辺 眞智子さん