

GENMAI

すくすく育った小麦と玄米で
造ったいきいきパンです。

● 召し上がり方 ●

●電子レンジの場合
開封後玄米パンに霧吹きを
してラップに包み、電子レ
ンジで加熱してください。



電子レンジの加熱時間目安

	0	20秒	40秒	60秒
500W		約50秒		
600W		約40秒		

(ご注意)

- 袋のまま電子レンジで加熱しないでください。
- 加熱しすぎると、かたくなる恐れがあります。

●蒸す場合
じゅうぶんに蒸気のたつた
蒸し器に玄米パンを入れ、
約5分蒸してください。



●オープン、オーブントース
ター等で焼いてもおいしく
お召し上がりいただけます。



◆お子様のおやつに
無添加のハム・ソーセージ
・ベーコン等はさみホッ
トドッグやハンバーガーに



◆野菜などを組み合わせて
これこそ健康と美容に適し
た食事です。



◆その他のいろいろ工夫して
玄米パンをスライスして油
で揚げたカナッペのベース
に!



脱酸素剤入りパック

脱酸素剤がパック内の酸素を取り除い
て、食品を作りたてのおいしさに保っ
ています。

無害ですが食べないでください。

**開封後は、冷凍して保存して
ください。**

玄米パン

国内産の小麦粉・玄米粉と沖縄県産の
黒糖を使用し、有機パーム油を加え
風味豊かに蒸し上げたパンです。

あんなし

堅実選品

玄米パン(あんなし)

名 称	菓子パン
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、黒糖(沖 縄県産)、焙煎玄米粉(うるち 玄米(国産))、有機パーム油、 パン酵母、水飴(国産)、食塩、 (一部に小麦を含む)
内 容 量	3個
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で 保存してください。
製 造 者	株式会社菅野製麺所 東京都西多摩郡瑞穂町長岡 3-1-34 TEL.042(556)4545

この商品は堅実選品と(株)菅野製麺所が
共同開発した商品です。

本品と同一製造ラインで、乳成分・卵・
えび・かきを含む製品を製造しています。
※有機パーム油は環境や社会に配慮した
持続可能なRSPO認証とオーガニック
(有機JAS)認証を所得済みの原料を
使用しております。

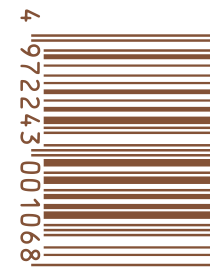
栄養成分表示(1個当り)

エネルギー	205 kcal
たんぱく質	5.5 g
脂質	2.5 g
一 飽和脂肪酸	1.0 g
一 不飽和脂肪酸	0.0 g
コレステロール	0 mg
炭水化物	40.3 g
食塩相当量	0.23 g

(推定値)

※製品の品質管理には万全を期しており
ますが、万一不都合がございましたら
販売者までご連絡下さい。

※まれに物流輸送、商品梱包時並びに陳
列時に外装フィルムに傷が付きピン
ホールによるカビの発生原因になる
事があります。



外装:PE,PA
トレイ:PP



敷き紙