

ハンドメイド製法



シリアルビレッジ  
HANDMADE STYLE

CEREAL VILLAGE



# 穀菜美食 グラノーラ

**New** 11月22日発売

1977年発売のロングラン製品を、お求めやすい小袋に詰めました。使いやすいチャック付き。1週間のうち2~3回で食べきる量です。

※「グラノーラ400g(33190)」「玄米グラノーラ320g(33198)」と併売します。

33403 (三育)

## グラノーラ

160g

¥415 (本体価格)

¥448 (税込価格)



33404 (三育)

## 玄米グラノーラ

130g

¥415 (本体価格)

¥448 (税込価格)



- JAN…4974434300745
- 入数(発注単位)…36(1)
- 原材料…オートミール、小麦粉、植物油、砂糖、小麦胚芽、アーモンド、ココナッツ、白ゴマ、蜂蜜、クルミ、食塩 ●アレルギー…小麦
- 賞味期限…12ヶ月 ●遺伝子組み換え…F

- JAN…4974434300738
- 入数(発注単位)…36(1)
- 原材料…小麦粉(国内製造)、玄米フレーク(玄米、麦芽エキス)、オートミール、植物油、砂糖、小麦胚芽、アーモンド、ココナッツ、白ゴマ、蜂蜜、クルミ、食塩 ●アレルギー…小麦 ●賞味期限…12ヶ月
- 遺伝子組み換え…F

### ナッツ類と穀物類だけ

ドライフルーツを一切使わず、ナッツ類・穀物類の風味を最大限に活かします。栄養強化はあえて行わず、素材そのものに含まれる自然の栄養素を大切にしています。



### 昔ながらのハンドメイド製法

1枚1枚丁寧に材料を敷き詰めたペン(深さのある天板)をオープンに並べ、長い時間をかけてじっくりと焼き上げることで、昔ながらの手作り感あふれる、素朴で濃厚なグラノーラを実現しています。



### 100年の歴史とおいしさ

経営母体であるキリスト教会において、100年を超えて受け継がれてきた伝統の味を商品として再現した、正統派グラノーラ。毎日食べてもあきのこない風味です。

## ◇冬の健康朝食 スープで食べるグラノーラ



寒い朝にうれしい! ワンプレートの具材たっぷりスープです

健康志向の高まりで、パン・ご飯に次ぐ第3の朝食として注目のグラノーラ。

冬はホットなAUGA有機野菜スープをかけて。

21852 (むそう) AUGA OG トマトスープ

21853 (むそう) AUGA OG キャロットスープ



21854 (むそう) AUGA OG ミネストローネ

21855 (むそう) AUGA OG マッシュルームスープ



AUGA OG スープは大好評につき品切れ中、12月初旬より再開予定です。

各400g(約2人前) 各¥398(本体価格) 各¥430(税込価格)