

**健康志向がテーマのベーカリー「ハウネベーヤー」にて 10/1(日) から
ロカボ神戸プロジェクト認定の「ロカボブランブリオッシュ」シリーズ商品が誕生！**

10/1 (sun) 開幕開始!

新しい楽しみを提案
ロカボ

ブラン使用で
からだにやさしい素材たっぷり!

焼きたて
フレッシュ!

ロカボブランブリオッシュ
ブラン独特の味を、独自の工夫で旨みに変えて、食べやすく!

糖質80%OFF! (当社比)

糖質の量で比べてみると...

ごはん1膳 (50g) 糖質 55.2g
ロカボブランブリオッシュ1個 糖質 2.5g

ごはん1膳 = 約22コ分

ロカボブランブリオッシュ (プレーン) 糖質2.5g
通常のブリオッシュより約80%糖質カット。ヘルシーでまろやかな味わいのやわらかく食べやすいブリオッシュです。

ロカボブランブリオッシュ (2種オリーブとモッツアレラ) 糖質2.5g
ロカボブランブリオッシュ生地、2種のオリーブとモッツアレラチーズを入れて焼き上げました。

ロカボブランブリオッシュ (くるみ塩バター) 糖質2.6g
人気の塩バターは、低糖質でヘルシーになりました。クルミを入れて風味豊かな味わいです。

ロカボブランブリオッシュ (ベーコンチーズ) 糖質2.8g
ロカボブランブリオッシュ生地、ジューシーなベーコンとチーズを巻き込み、パルメザンチーズで仕上げました。

ハウネベーヤーさんちか店
神戸市中央区三宮町1丁目1-1
TEL 078-391-3357
営業時間 10:00~20:00
定休日 第3水曜日

《公式HP》
QRコード



ロカボブランブリオッシュ (プレーン) 糖質2.5g
¥120 (税込¥130)
アレルギー:小麦・乳・卵

ロカボブランブリオッシュ (2種オリーブとモッツアレラ) 糖質2.5g
¥180 (税込¥195)
アレルギー:小麦・乳・卵

ロカボブランブリオッシュ (くるみ塩バター) 糖質2.6g
¥180 (税込¥195)
アレルギー:小麦・乳・卵

ロカボブランブリオッシュ (ベーコンチーズ) 糖質2.8g
¥220 (税込¥238)
アレルギー:小麦・乳・卵

株式会社カスカード(本社：兵庫県西宮市、代表取締役：入江善允)は平成29年10月1日(日)、ハウネベーヤー・さんちか店(神戸市中央区)にて、ロカボ神戸プロジェクト認定の「ロカボブランブリオッシュ」シリーズ商品(4種類)の販売を開始します。

<屋号・ハウネベーヤーのご紹介>

「からだに優しい健康素材たっぷりのヘルシーなパンで、毎日の健康をお手伝い」をテーマにした商品創りをしています。

例えば、国産玄米粉を使用した玄米パンや、国産米粉を使用した十五穀米パンが代表商品です。食パンは、海洋酵母使用の食パン、国産小麦100%使用の天然酵母食パンが人気です。

さらに、低温熟成長時間発酵といった様々な製法を取り入れて、しっとりもっちり口どけの良い食感を目指しています。

<リリースのポイント>

- ・ロカボ神戸プロジェクト認定の商品です。
- ・袋詰めされている商品が多い中で、当店では店内で焼き立てをご提供しています。
- ・ブラン使用の糖質を抑えた商品で、通常のブリオッシュ生地より約80%糖質オフ(当社比)
- ・バターの香りとクリームチーズのまろやかさで、ブラン独特の風味を旨みに変える事により、食べやすく飽きのこない、もっちりとした食感に仕上げています。

<ロカボブランプリオッシュ商品のご案内>

- プレーン：¥130（税込）
- 2種オリーブとモッツァレラ：¥195（税込）
- くるみ塩バター：¥195（税込）
- ベーコンチーズ：¥238（税込）

■店舗営業データ

店舗名：ハウネベーヤーさんちか店
住所：兵庫県神戸市中央区三宮町1-10-1さんちか7番街スイーツメイト
営業時間：10:00～20:00
定休日：第三水曜日

【リリース&記者発表に関してのお問合せ】

株式会社カスカード 広報担当：横山 和美 E-Mail：cascadekobe@gmail.com
TEL：0798-64-1360 FAX：0798-65-1369 <http://www.cascade-kobe.co.jp/>
住所：〒662-0832 兵庫県西宮市甲風園1丁目5-11 入江ビル4階

