



for you. コラボ商品

## 発酵あんこ だら焼き

今、発酵食品がとても話題になっているのをご存じですか？

お味噌、納豆、ヨーグルト、チーズなど、良く口にする食品で発酵食品が沢山あります。

なかでも、以前にもご紹介させて頂いた、宝来屋本店さんの発酵あんこが今人気急上昇中です。

その宝来屋さんの発酵あんこと、名入れギフト専門店 Foryou の名入れだら焼きがコラボした、

「発酵あんこだら焼き」が商品化されました！！

宝来屋さんの発酵あんこは米糍と小豆を発酵させた「あんこ」で、砂糖を一切使っていないのに

発酵の力で自然な甘みと旨味を引き出して、ほのかに糍の香りがする優しい甘さのあんこです。

砂糖を使っていないので、甘いものを食べたいけど糖분을気にする方でも罪悪感なく食べれます。

だら焼きの皮は会津の老舗菓子店で一枚一枚丁寧に手焼きし、しっとりした食感と、隠し味にはちみつ

を使った美味しい皮です。その皮と宝来屋さんの発酵あんこを詰めた弊社だけのオリジナルの商品

で、「発酵あんこだら焼き」を商品化しているお店は他には無いようです。

健康志向の方や、血糖値が気になる方、発酵食品を普段から意識して召し上がっている方、ご自分

用は勿論、ギフトとしてもオススメです。だら焼きの皮にプリントあり、プリントなしどちらも選

べます。ぜひ一度ご賞味下さい♪



ギフトショップ Foryou

検索

## 肉処 やすくに ホームページオープンしました

郡山駅から徒歩 10 分、焼肉居酒屋 肉処やすくにでは、昼はランチ、夜は焼肉、お刺身、焼き鳥、焼き物、珍味、季節限定で鍋やすき焼きなど、店主こだわりのフードメニューでうまい肉と、うまい酒で楽しい時間をご提供します。オススメは、2 時間飲み放題付き おまかせコース。おまかせコースでは、お客様のご予算や仕入れ状況、お好みに合わせて料理を決定します。ご予約の際に「〇〇が苦手な人がいる」「女性が多い」などご要望をお聞かせください。サービス精神旺盛な店主が出来る限りお応えさせていただきます。※要 2 日前予約

福島県郡山市大町 1 丁目12-10  
キクチビル 1F

ご予約は 024-954-6129

肉処 やすくに

検索



FROM-ZERO 通信は弊社のお取引先の皆様へ毎月配布させていただいている情報誌です。



株式会社 オフィスゼロ

〒963-0201 福島県郡山市大槻町字下町 128

http://www.office-0.co.jp/

TEL 024-962-4709 FAX 024-962-4710

Web サイト スログ

