



こんな方におすすめ

- 罪悪感なく甘いものを楽しみたい
- グルテンフリーのスイーツがほしい
- 素材にこだわったものを選びたい
- 植物性由来の原材料にこだわりたい
- 美味しさとクオリティーを追究した商品を選びたい

第三者分析機関による各種試験データを取得



① ② ③ ④

- ① ソルトココクッキー(プレーン)「栄養成分分析試験成績書」
検査機関: (一財)日本食品分析センター
- ② ソルトココクッキー(レモン)「栄養成分分析試験成績書」
検査機関: (一財)日本食品分析センター
- ③ ソルトココクッキー(プレーン)「グルテンのELISA法による検出分析試験成績書」
検査機関: (一財)日本食品分析センター
- ④ ソルトココクッキー(レモン)「グルテンのELISA法による検出分析試験成績書」
検査機関: (一財)日本食品分析センター

Esthe Pro
Labo®
for esthetic.professional|use

GLUTEN FREE
Sago Palm Starch

SALT
COCO
COOKIES
Plain & Lemon



南国のココナツと素材のやさしい甘さが広がる
ソルトココクッキー(プレーン)

価格 850円(税込 918円)

内容量: 60g
賞味期限: 製造より6ヵ月(未開封時)
原材料名: だん粉(サゴ椰子)(国内製造)、有機食用バーム油、米粉、有機ココナツシュガー、有機アガバシユガー、ココナツ(無漂白)、キヌア粉、塩/ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)

- | | | |
|--------------|--------|---------------|
| グルテンフリー | 乳成分不使用 | 卵不使用 |
| 白砂糖・人工甘味料不使用 | 香料不使用 | 着色料不使用 |
| 酸化防止剤不使用 | 乳化剤不使用 | MADE IN JAPAN |



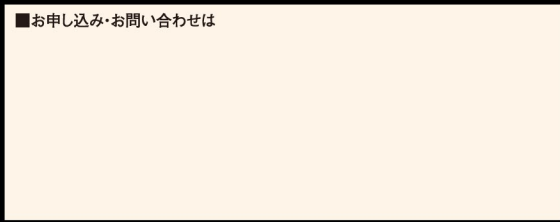
国産レモンを丸ごと使った爽やかな香り
ソルトココクッキー(レモン)

価格 850円(税込 918円)

内容量: 60g
賞味期限: 製造より6ヵ月(未開封時)
原材料名: だん粉(サゴ椰子)(国内製造)、有機食用バーム油、米粉、レモン、有機ココナツシュガー、有機アガバシユガー、ココナツ(無漂白)、キヌア粉、塩/ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)

- | | | |
|--------------|--------|---------------|
| グルテンフリー | 乳成分不使用 | 卵不使用 |
| 白砂糖・人工甘味料不使用 | 香料不使用 | 着色料不使用 |
| 酸化防止剤不使用 | 乳化剤不使用 | MADE IN JAPAN |

■お申し込み・お問い合わせは



南国植物のサゴ椰子・国産米粉を使用した
プラントベースのグルテンフリークッキー
ソルトココクッキー プレーン&レモン

【加盟団体】(一財)内面美容医学財団、(公財)日本健康・栄養食品協会、NPO法人 発酵文化推進機構
総発売元:株式会社 プロラボ ホールディングス URL <https://www.esthepro-labo.com/>

SCC_202203

Copyright© Pro Labo Holdings Co., Ltd. All rights reserved.
著作権法等に基づき、当リーフレットに掲載のコピー、画像等のデータを当社に無断で複写・スキャン・転載することを固く禁じます。

「クセになるおいしさ!」 ココナッツとキヌアを使用した グルテンフリークッキー

小麦粉を使わず南国の島の主食としても使われているサゴ椰子でんぷんと新潟産のうるち米からできた米粉を使用し、グルテンフリーを実現。

甘い芳醇な香りが特徴のココナッツや、スーパーフードとして人気のキヌアパウダーを配合しました。

卵やバターなどの動物性由来原料や人工香料、着色料など8種類の素材を一切使用していません。

ココナッツの香りが広がるプレーンと、国産レモンを丸ごと使ったレモンの2種類。

有機アガベと有機ココナッツシュガーを使用し、植物由来素材にこだわったプラントベースクッキーです。



8 FREE グルテンフリー 乳成分不使用 卵不使用 白砂糖・人工甘味料不使用 香料不使用 着色料不使用 酸化防止剤不使用 乳化剤不使用



8項目のフリーポリシーを確立した グルテン&ギルトフリークッキー

「美容」や「健康」に対して意識の高い方や、海外などで注目されているグルテンフリー食は、小麦やライ麦などに含まれるタンパク質の1つであるグルテンを摂らない食事方法です。

ソルトココクッキーは、南国の植物サゴ椰子由来のでんぷんと、米粉を使うことでグルテンフリーを実現。さらにバターや卵、香料など8種類の素材を一切使用せず、素材ひとつひとつまでこだわったグルテン&ギルトフリークッキーです。

グルテンフリーを実現。

植物由来のこだわり素材を使用

ソルトココクッキーの原料には小麦粉を使わず、南国の島の主食としても使われているサゴ椰子でんぷんと、新潟産のうるち米からできた米粉を使用。

さらにスーパーフードとして知られるキヌアパウダーとココナッツを配合し、1枚でも食べ応えのあるクッキーに仕上げました。



南国では主食としても使われているサゴ椰子

2種類の自然派志向有機シュガー

「有機アガベシュガー」と「有機ココナッツシュガー」使用

有機栽培されている竜舌蘭(リュウゼツラン)科ブルーアガベから作られた「有機アガベシュガー」と、有機栽培で育てたココナッツの花のつぼみから採取し、伝統製法で作られた「有機ココナッツシュガー」を使用しました。

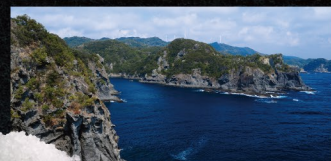


JAS認証



伊豆大島近海の海水100%の伝統海塩を使用

伊豆大島近海の黒潮が運ぶ清らかな海水のみを使用し、太陽・風・火など自然の力を活用した日本伝統の独自製法により濃縮、結晶化させた海塩を使用。他の原料塩やニガリなども一切使用しない海水100%の塩は、ほのかな甘さとコクが特徴です。



伊豆大島の海水を濃縮し結晶化した海塩