

Shape

通常の食パンと比較して

糖質

約**50%OFF**※

※文部科学省 食品成分データベースより

オランダから初上陸

糖質を抑えた製パンミックス粉「Shape」



Zeelandia

欧米でも「糖質制限ダイエット」は非常に注目されています。
オランダのゼーランドディア社が開発した糖質を抑えた製パンミックス粉「Shape」は、
糖質を抑えるだけでなく、雑穀によるミネラルや食物繊維などの栄養価も高く、
風味や食感も美味しいヘルシーブレッドを作ることが可能です。

PACIFIC
YOKO

パシフィック洋行株式会社

〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-21-6 八丁堀NFビル7F

TEL:03-5542-8033 / FAX:03-5542-8035

<http://www.pacificyoko.com>

シェイプミックスの特徴

- ・製パンミックス粉「Shape」を使ったパンの糖質量は、日本の一般的な食パンのおよそ50% オフです。^(※)
- ・多種の雑穀をバランスよくブレンドしており、雑穀の食感と香ばしさを楽しめます。
- ・αリノレン酸が含まれる亜麻仁や、イソフラボンを含む大豆、ビタミン・ミネラルを含むヒマワリ種、抗酸化物質「ゴマグリナン」を含むゴマ等、雑穀本来のもつ天然成分で健康をサポートします。
- ・高水の配合で作れば、しっとりとした生地になり、日本人の好きな食感に仕上がります。

(※ 文部科学省 食品成分データベースより)

(100gあたり)

	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	うち糖質 (g)	うち食物繊維 (g)
食パン(100gあたり) ^(※)	264	9.3	4.4	46.7	44.4	2.3
Shapeを使用したパン	264	14	9.8	30.1	21	9.1



<商品概要>

原材料:小麦グルテン、小麦粉、小麦繊維、小麦ふすま、大豆グリッツ、亜麻仁、ポリデキストロース、ヒマワリ種、ゴマ、植物油脂、麦芽大豆粉、デキストロース、香料、酵素
賞味期限:製造日より1年

BEST SANDWICH RECIPES

低糖質パンサンドイッチのレシピ

雑穀の風味や食感が、野菜や肉・魚との相性もぴったり。サンドイッチにアレンジすることで、たんぱく質たっぷりのよりヘルシーなパンになります。

1 コロネーションチキンサラダのサンドイッチ

[材料] (作りやすい量)

- 鶏むね肉 … 1枚
- 玉ねぎ … 1/2 個
- 塩 … 適量
- オリーブオイル … 小さじ1
- カレー粉 … 大さじ1
- マヨネーズ … 小さじ1
- ケチャップ … 小さじ1
- プレーンヨーグルト … 大さじ3
- マンゴーチャツネ … 小さじ2
- レタス … 適宜

Coronation Chicken Salad Sandwiches



[作り方]

- 鍋に鶏むね肉とかぶるくらいの水を入れ、途中アクを取りながら15～20分茹で、そのまま冷ましておく。
- 玉ねぎは粗みじん切りにし、オリーブオイルを熱したフライパンで炒め、塩・コショウを振る。
- 1を細かく裂き、2とともにボウルに入れる。調味料を加えて混ぜ合わせ、塩・コショウで味を調える。
- パンの内側に大さじ1ずつ混ぜたマヨネーズとマスタード(分量外)を塗り、3とレタスをのせてサンドする。



2 ツナキャロット

Tuna & Carrot Sandwiches

[材料] (作りやすい量)

- ツナ(ライトタイプ) … 1缶(80g)
- 玉ねぎ … 1/4 個
- オリーブ(ブラック) … 5粒程度
- 粒マスタード … 大さじ1
- オレガノ(ドライ) … 大さじ1/2
- 黒こしょう … 大さじ1/2

<キャロットラペ>

- にんじん … 大さじ1
- 塩 … 大さじ1
- レモン汁 … 大さじ1
- オリーブオイル … 大さじ1
- 白ワインビネガー … 大さじ1
- 粒マスタード … 大さじ1
- レタス … 適宜

[作り方]

- 玉ねぎとオリーブは粗みじん切りにする。
- ツナ缶は油ごと1とともに混ぜ、粒マスタード・黒こしょう・オレガノを加えて混ぜる。
- にんじんは長さ5cm程度の千切りにし、1%の塩を振ってしばらく置き、水気を絞り、調味料を混ぜ合わせる。
- パンの内側に大さじ1ずつ混ぜたマヨネーズとマスタード(分量外)を塗り、2と3、レタスをのせてサンドする。