



いつでもどこでも気軽につまめる
クロワッサンタイプ

天然酵母使用
保存料無添加

賞味期間

56日 製造後
(室温)

生活日記パン

包装
単位

20個入

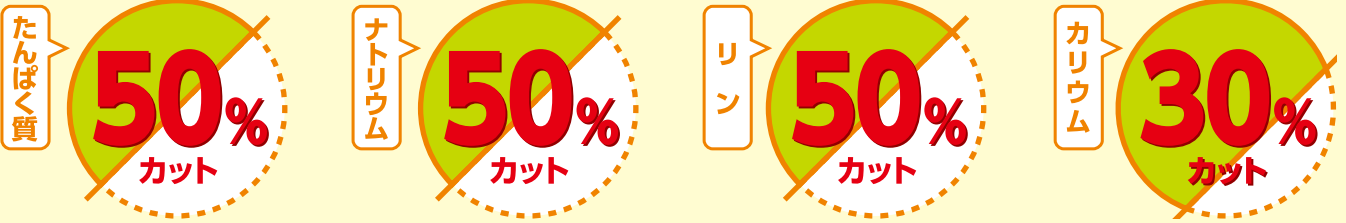
特長

- 1 たんぱく質調整**
通常の食パンと比較して、たんぱく質は50%カットされています。
- 2 ナトリウム・リン・カリウム調整**
通常の食パンと比較して、ナトリウム・リンは50%、カリウムは30%カットされています。
- 3 長持ち**
天然酵母を用いた特殊製法により、保存料を使用せずに、室温で56日間の保存を可能にしました。
- 4 美味しい**
クロワッサン本来の風味と食感が生きた、美味しいパンです。

もっと気軽に生活日記パンを

朝食、昼食としておやつとして、ディナー、お弁当としても…気軽にパンが生まれました。

普通のパンにくらべると



生活日記パンを使った献立例



1 生活日記パン、フルーツ、野菜サラダ、ホットコーヒー

エネルギー/400kcal たんぱく質/4.0g 脂質/23.6g
糖質/43.5g 塩分/1.0g カリウム/401mg リン/68mg



2 生活日記パン、ピーマンのソテー、ブリチマト、茄子のはさみフライ、レモンティー、フルーツ

エネルギー/500kcal たんぱく質/8.0g 脂質/27.0g
糖質/52.5g 塩分/2.0g カリウム/480mg リン/103mg



3 オープンサンド(生活日記パン、レタス・トマト・玉葱・スライスチーズ/シーチキン・ケチャップ・マヨネーズ・マーガリン)、ジュース

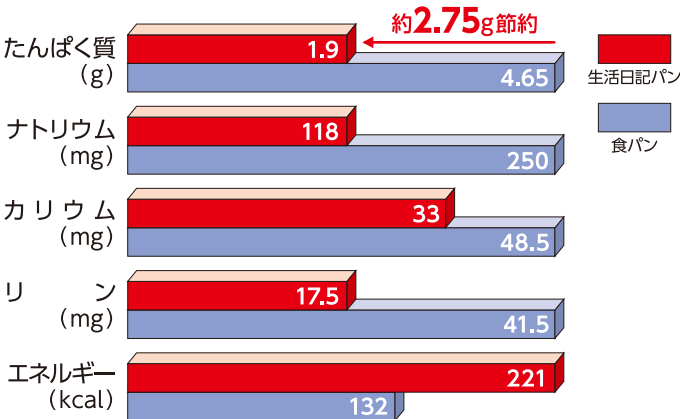
エネルギー/600kcal たんぱく質/7.0g 脂質/34.9g
糖質/62.3g 塩分/1.5g カリウム/317mg リン/116mg

「シーチキン」は、はごろもフーズ社の登録商標です。

栄養成分

比べて見れば一目瞭然。たんぱく質・ナトリウム・カリウム・リン調整、しかも高カロリー。

■パン50g(生活日記パン約1個、食パン普通切り約1枚)で比較



■標準組成

内容量	g	生活日記パン		*食パン
		100	50(約1個)	50
エネルギー	kcal	442	221	132
たんぱく質	g	3.8	1.9	4.7
脂質	g	23.5	11.8	2.2
炭水化物	g	54.5	27.3	23.4
糖質	g	53.3	26.7	22.2
食物繊維	g	1.2	0.6	1.2
ナトリウム	mg	236	118	250
カリウム	mg	66	33	48.5
リン	mg	35	17.5	41.5
水分	g	17.5	8.75	19
食塩相当量	g	0.6	0.3	0.6

※日本食品標準成分表2015年版(七訂)より算出

原材料: 小麦粉、糖類(ぶどう糖、砂糖)、パネトーネ種、動物油脂、マーガリン(大豆を含む)、ショートニング、デンプン、食塩、酵母、麦芽エキス、植物油脂/加工デンプン、トレハロース、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香料

アレルギー表示特定原材料等: 小麦、大豆

注意: ①本品製造工場では卵・乳成分を含む製品を製造しております。

②開封後はお早めにお召し上がりください。

③製品には万全を期しておりますが、万一お気付きの点がございましたら ニュートリー株式会社(TEL0120-219-038)までご連絡ください。

④パンの表面にいくつかの穴があいている場合がありますが、これはパンを作るときに生ずる穴で異常ではありませんので、安心してお召し上がりください。

技術提携先
COMQ 株式会社 **コモ**

本社/〒485-0082 愛知県小牧市大字村中下字之坪505番地の1

NÜTRI: ニュートリー株式会社

本社/〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

お問い合わせ先 TEL.0120-219-038 <https://www.nutri.co.jp>

