

自然がおいしい!

莖工房の
ナチュラルビーガンクッキー

素材の味を活かして毎日食べても飽きのこない美味しさに仕上げました。
砂糖は奄美諸島のさとうきびだけで作られた味わい深い含蜜糖を使用しています。

玄米クッキー

栄養成分表示(80gあたり)

エネルギー	400kcal	たんぱく質	6.5g	脂 質	17.7g
炭水化物	53.8g	食塩相当量	0g		

(推定値)



名称:焼菓子

原材料名:小麦粉(小麦(北海道))、有機パーム油、砂糖(含蜜糖)、玄米粉(米(石川県))、なたね油(菜種(国産))、黒糖

内容量:80g 賞味期限:枠外上部に記載

保存方法:直射日光・高温多湿を避けて下さい。

製造者:有限会社エムケイアンドアソシエイツ

〒152-0013 東京都目黒区南3-12-19-101

Tel.03-5701-0420 ※製品に不都合な点がございましたら直接当社までご連絡下さい。

※酸化防止剤不使用の為、保存方法には十分ご注意下さい。※開封後はお早めにお召し上がり下さい。

アレルギー物質
(28品目中)

小麦

当工房では同一ラインで大豆、バナナ、アーモンド、ゴマを使用した製品を製造しています。



莖工房では1978年創業以来、国産や有機材料などの体に優しい材料を使用して卵・乳成分フリーのクッキーを作っています。

www.kukikobo.co.jp