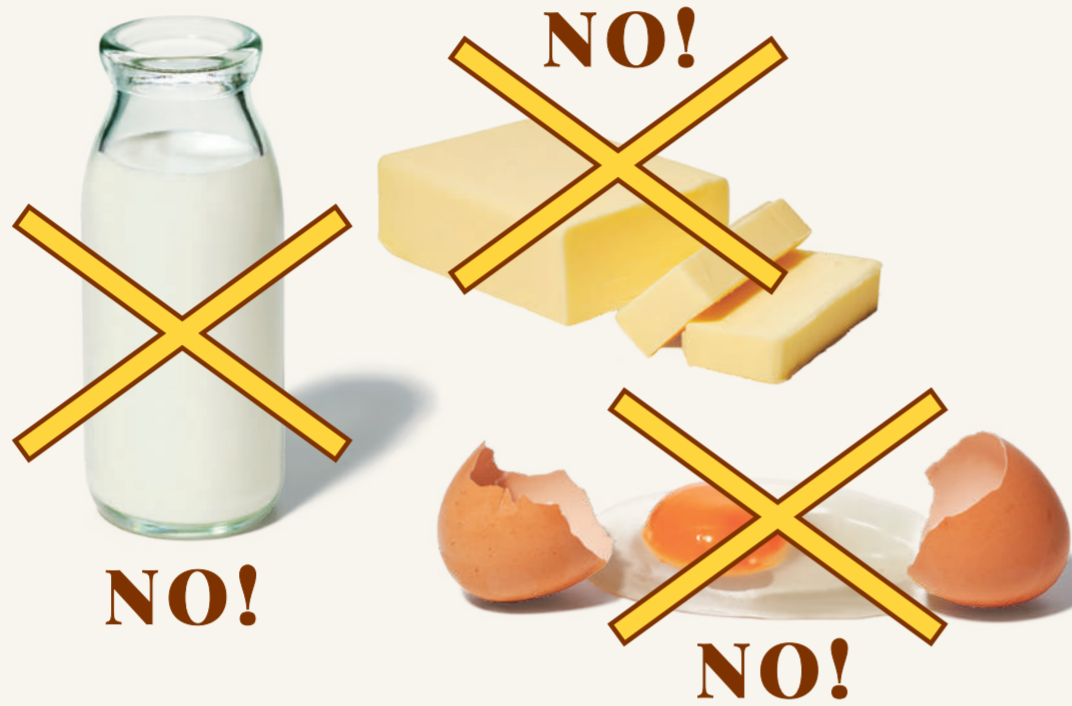


理由は、世界初製法。

独自製法「フライベイクド・ゲラチニゼーション」

SECRET

象の耳のうれしいひみつ



01

アレルギー成分や添加物は極力使用しておりません!

卵、乳製品、保存料、マーガリン、ショートニング、トランス脂肪酸、着色料、漂白剤なども不使用*1

※小麦粉は使用 *1 生地のみ

02

独自製法により
カロリーが低い!

ExV Oliveオイルを
少量練り込み、生地が油を
吸わないようにしています。

*2 高級食パン1枚と比較したカロリー例



象の耳1枚あたり

138kcal



高級食パン1枚あたり

264kcal

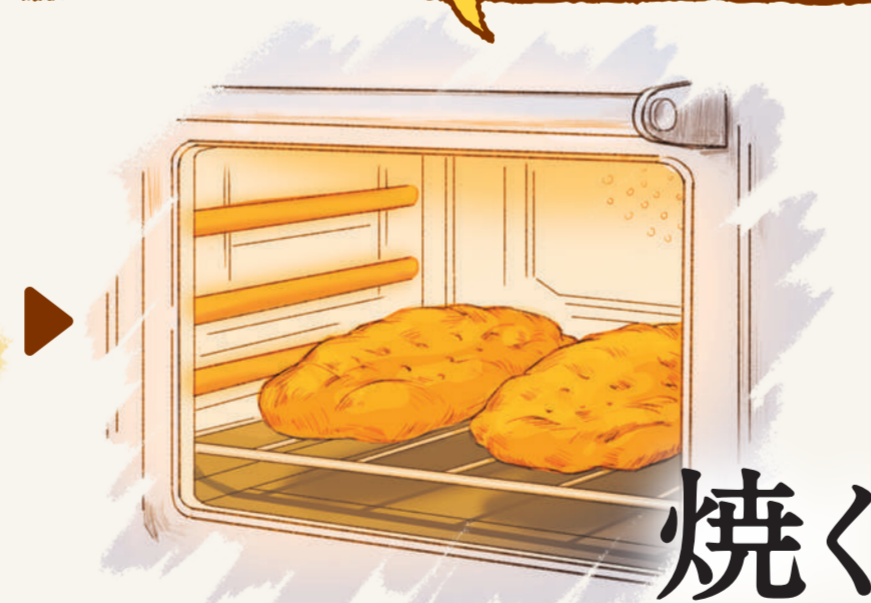
※写真はイメージです

カロリー
約 $\frac{1}{2}$ *2

WHY?

なのにどうしておいしいの?

揚げて



焼く

ここが世界初製法

揚げ▶焼きで油が蒸発!

↓
油っこくなく低カロリー!

↓
独特な食感のパンが完成。

開発から18年、1354回の改良。



全国キッチンカーグランプリ2011準優勝
(軽食の部、テイスト部門、全600台)

様々なメディアで取り上げていただきました!

スナックリ

有吉い
ZZZZZ!

ウチくる!?
COME TO "MY HOME SWEET HOME"

途中下車
の旅

王様のランチ

その他、ラジオ・雑誌で
全国各地の店舗を多数
取材していただきました。

「象の耳」の
誕生秘話が
ついに書籍化!

幻冬舎より