

米粉100%使用・ノングルテン



手づくり 米粉焼き

卵入り

伊万里の米粉で作られたノングルテン製法のカラダに優しい薄焼き風お菓子です。

こなだもんとは

「こなだもん」は、パンのふくらみが良く、かたくなりにくい特徴をもつ米粉のためのお米です。

- ふっくら・しっかりの米粉パンができます。
- 米粉パンの柔らかさが長持ちします。
- 良質で細かい米粉ができます。
- 西日本での栽培に最適です。



有限責任事業組合
エシカル・ラボ

〒848-0043 佐賀県伊万里市瀬戸町 976
TEL 0955-29-8606 FAX 0955-23-5311
<http://www.ethical-labo.com/>