

安全・安心品質を約束する アレルギー対応パン



無添加、乳・卵不使用。味も妥協しない安全・高品質の信頼できるパンを。

お取引概要

ご注文方法

- ・当社規定の注文書にて、FAXにてのご注文をお願いしております。
- ・配達について、当社スケジュールに準じます（毎週月曜～金曜が基本となります。）
- ・商品のキャンセルはご注文日前日の午後2時までとさせていただきます。
- ・基本メニュー外の商品もご相談下さい。オーダーパンの製造も可能な範囲にて承ります。

配達方法

- ・配達について、^{*}原則無料でお届け致します。
- ・製造工場より直接出荷致します。
- ・配達のお時間は厳守致しますが、配達状況・道路状況により多少前後する場合がございます。予めご了承下さい。

※ 東京都多摩エリア、月3000円（税抜）以上ご購入にて。（2019年7月現在）

※ 東京三多摩エリア外にご納品希望の場合には、別途お見積致します。

お支払い方法

- ・月末締め翌月末日までにお支払いをお願いしております。
- ・銀行振込みにてお支払いをお願いしております。

●商品のお問合せは…

販売・製造 アドバンスコーポレーション株式会社 食品流通事業部

（本社）〒190-0023 東京都立川市柴崎町3-11-12 カルディア102

（工場）〒192-0353 東京都八王子市鹿島4-1 鹿島住宅団地111号室

（URL）<https://adv-c.com/>

（オンラインショップ）<https://adweb.theshop.jp/>

ご注文や商品に関するお問い合わせは下記までお願い致します。

（工場連絡先）TEL 042-689-6072

FAX 042-689-6073

（担当者連絡先）岩崎 大祐 Mobile 080-7094-6574

（E-Mail）syokuhin1@adv-c.com

国産小麦と白神こだま酵母で作る乳・卵不使用の無添加アレルギー対策パン

近年、日本のアレルギー疾患患者は増加傾向にあり乳幼児から高齢者まで、非常に多くの方が悩む現代を代表する疾患の一つです。環境要因のものから、食物に至るまで、その原因は様々です。アドバンスコーポレーションで取り扱いをさせて頂いているパンは、「食物アレルギー」について非常に高度な知識と経験を持つ工場によって委託製造され、その商品は東京都小平市の保育園を中心に、たくさんの方に毎日お召し上がり頂いている商品です。取り扱いのある全商品において、生地には乳・卵を不使用としており、どんな形のパンでもご安心してお召し上がり頂ける商品をご提供しております。

●アレルギー対策パンに使用している材料



国産強力小麦
ゆめかおり

国内産強力小麦「ゆめかおり」を食パンでは100%、菓子パン類ではラベンダーとミックスで使用しております。パン専用として作られたお小麦で、強く伸びのある生地を形成でき、ふんわりとしたボリュームのあるパンが焼けます。



国産ブレンド小麦
ラベンダー

国内産小麦のブレンド粉で、風味を活かしました。国内小麦特有の粘りあるもちもちな食感が得られるため、当社のパンに生かしております。



国産強力小麦
F・ゆめかおり

栃木県産小麦100%使用のフランスパン用粉です。従来の国産小麦より吸水性に優れ、扱いやすい商品です。カリッとしたクラストと、しっとりモチモチしたクラムに仕上がります。各種発酵種との相性がよく、種起こしにも適しています。



鹿児島県種子島産
粗精糖

糖蜜と結晶に分離させただけの結晶が粗精糖です。上白糖の精製段階で失われてしまうミネラルが、粗製糖にはたっぷり残っています。



国産100%
国産黒砂糖

奄美諸島のサトウキビ原料と、南西諸島の糖蜜で炊き上げた国産原料100%のお砂糖です。ミネラルたっぷりのやさしい甘さの砂糖で、黒糖独特の風味の高い物を使用しています。



沖縄県産
シママース

沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮詰め、さらに自然脱水と乾燥を行い時間をかけて作った自然塩です。



秋田県白神山地
白神こだま酵母

東北の白神山地で生まれた天然酵母です。日本人の食味に大変合う酵母であり、当社のパン全商品に使用しています。トレハロース含有量が高く、保湿性に優れ、独特の甘み・風味を生み出します。



エキストラヴァージン
オリーブオイル

原料はオリーブの果実のみで、「しぼっただけ」の工程の中で、世界基準の最高品質を満たした物のみがエキストラヴァージンを名乗ることができます。その中でも安全性が高い物を選んで使用しております。

アドバンスの考えてる事！

現代のパンには少なからず、いろいろな添加物が入っているのが常識であり、ショートニング・イーストフード・ビタミンC・増粘剤・添加物が使用されています。アドバンスのパンは、このような添加物を使用しないため、安定した製品とおいしさをストレートに材料に求めています。数ある材料の中でも、素性の明かな素材のみを厳選しており、食材の安全性を最優先しています。

なぜ、国産小麦？

輸入の小麦にも質の良いものは存在します。おいしいパンが出来る粉も多数存在していますが、検疫や品質の安定を確保するために安定剤として添加剤を使用している物が散見します。アドバンスの商品では、添加物の含まれない100%国産の小麦を使用し、安全性の確保に努めています。

なぜ、白神こだま酵母？

秋田県白神産地で生まれた「白神こだま酵母」を選んだのは、天然成分「トレハロース」を多く含有し、とても強くしなやかなで、保湿性に優れた特性の酵母であること。無添加で安全性に優れており、何より日本の国土で生まれ、何より美味しいパンを作らせてくれる事が魅力。

なぜ粗製糖？なぜ自然塩？

白砂糖は、その精製過程において、様々な薬品を使用して、とことん精製化し、製造されます。その際、大切なミネラル等を全て奪ってしまいます。つまりこれは、自然界に存在しない食品添加物であるという事で、白砂糖は体内に入ると、体内のカルシウムを吸収し排出してしまいます。粗製糖は、砂糖の原料成分が持つミネラルがそのまま生かされています。塩も同様で、自然塩であるがゆえに、天然ミネラルがそのまま生かされます。

なぜ、オリーブオイル100%？

普通のパンはバターを使用しますが、アドバンスのパンはオリーブオイルを使用する事に注力しています。オリーブオイルの脂肪酸組織は母乳に似ている事もあり、幼年期の子供には骨の成長に効果的であることも解明されています。これは、ビタミンK、オレイン酸の作用によるもの。オリーブオイルには血行促進機能もあるので、血液循環の改善にも役立ちます。

グルテンフリー商品の取扱い

新潟県産米粉・長野県産ソルガム商品

当工場ではコンタミネーションの観点からグルテンフリー商品の生産ができないため、長野県 AKEBONO 株式会社様からのご協力にてグルテンフリー商品の仕入・取扱いを開始致しました。順次、ラインナップを拡大して参ります。

