

1月18日より原宿本店で5種の完全グルテンフリークッキーを販売

洋菓子のコロバンがグルテンフリー専用工場を稼働

株式会社コロバン(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:小澤 俊文、以下:コロバン)は、1月18日より原宿本店サロンにて、グルテンフリークッキーを発売いたします。小麦等に含まれるたんぱく質「グルテン」へのアレルギーを持つことで食事が制限されるお客様にも、美味しいお菓子を提供したいという思いで、米粉専用工場を稼働し商品化した第一弾商品になります。今回発売するグルテンフリークッキーは、特定原材料7品目である小麦粉と卵を使用せず作った米粉クッキーになります。独自の製法で、コロバン既存の小麦粉を使用して作ったクッキーと同様のクオリティになりました。

【グルテンフリークッキー商品概要】

小麦粉、卵を使用せず、国産米粉で作ったクッキーです。甘酒の原料となるお米の濃縮液を加えた優しい甘さのクッキーは、アーモンド粉末を加えることで、生地にさく味やこくをプラスしています。バニラ、宇治抹茶、チーズ、アールグレイ、ショコラアマンダの5種をご用意しております。

<価格>各5枚入り 税込¥648(本体¥600)

<賞味期限>90日間

<販売店舗>

コロバン原宿本店サロン

住所:東京都渋谷区神宮前 6-31-19

TEL:03-3400-3838

営業時間:10:00~21:00(日・祝日のみ:10:00~20:00)

(画像上から:グルテンフリークッキーイメージ、パッケージイメージ)



【グルテンフリーとは】

グルテンとは、小麦、大麦、ライ麦などの穀物に含まれるたんぱく質の一種です。グルテンを分解することが苦手な体質の場合、グルテンをとる事で、腹痛、下痢、便秘などの体の不調を引き起こす場合があります。グルテンフリーとは、主にグルテンを含まない食品のことを指します。

【商品開発の経緯】

コロバンでは、創業時より「安全」、「安心」、「優れた品質」の菓子作りを基本とし、お菓子を召し上がったお客様を笑顔にすることで社会に貢献して参りたいと考えております。

現在、環境の変化にあわせ、健康をキーワードにした商品の開発を進めておりますが、食物アレルギーを持つ方々の増加傾向にあわせ、2017年12月グルテンフリーの専用工場を稼働、操業を開始しました。愛知県清須市にごございますグルテンフリーの専用工場は、小麦粉を原料として使わない完全グルテンフリー工場となります。なお、流山おたかの森S・C店、カフェコロバンMELSA店などで販売する既存の米粉商品も、グルテンフリー対応商品に順次切り替えて参ります。