

「ベーグル屋ハル」のこだわり

「人の身体は食べる物から出来ている」を商品コンセプトに、身体にも環境にも配慮して生産された原材料で商品を作っています。

- 【粉】長野県産小麦「ゆめかおり（石臼挽き全粒粉10%）」、群馬県産薄力粉、北海道産薄力全粒粉を使用しています。
- 【砂糖】きび砂糖、黒糖、甜菜糖などを使用しています。ドライフルーツ等の原材料に使用されているものは除き、精製された白砂糖は使用しません。
- 【肉・卵・乳製品】一切使用しません。使用しない方が粉の風味が素直に感じられ美味しく感じます。アレルギーをお持ちの方でも安心してお召し上がり頂けます。
- 【ドライフルーツ】製造段階において、無農薬・有機栽培のフルーツを使う、甜菜糖や有機砂糖で作る等、健康と環境に配慮して作られたものを出来るだけ使用します。
- 【野菜・豆類】出来るだけ契約農家からの無農薬のもの、長野県産のものを使用します。
- 【オイル】オリーブオイル、なたね油、等すべて植物性のものを使用します。出来るだけオーガニックのものを選んでいきます。