

グラノーラ

Smileys Table GRANOLA について

グラノーラへの
想い

「毎日食べるものだから、体に負担をかけたくない」「子どもも安心して食べられるグラノーラを作りたい」
そんな想いから、有機オーツ麦（オートミール）を主原料にして、

- ・ No Wheat（小麦粉なし）
- ・ No Sugar（砂糖なし）
- ・ No Additives（添加物なし）

といったコンセプトで、ひとつひとつを手作りしています。
あえてドライフルーツを入れずに、ザクザクの食感と、メープルの甘みがほのかに香る
「シンプルだけど毎日食べても飽きないグラノーラ」ができました。

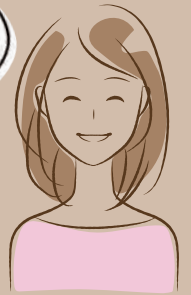


原材料に使用しているオーツ麦は水溶性食物繊維、鉄分やカルシウムがたっぷり。メープルシロップはミネラルが豊富。
さらにアーモンドとかぼちゃの種が入っているので栄養もしっかりとれるグラノーラです。
なんと言ってもグラノーラは忙しい朝にぴったり。袋から器にパッと出してヨーグルトをかけるだけ。
他のグラノーラではなかなか出会えないザクザク食感をお楽しみください！

お客さまの声

お気に入りです！

小麦粉を使わないグルテンフリーのグラノーラを探していたので、やっとみつけた！という感じです。
しかもノンシュガーで、栄養価の高い素材でできているこちらのグラノーラはとても重宝しています。
ロースト具合もカリカリとしていて美味しいです。食感がザクザクしているので、
自然とよく噛んで食べることができて、満腹感があります。
カカオ味も試しましたが、苦味もなく、やさしい味で、とても美味しいです。親子でお気に入りです。



東京都 R.M. さま
2児のママ

朝食にもよいですが、私は夕方の小腹が空いたときにバッグにひそませて、つまんで食べています。
オーツ麦のところを食べたり、ナッツを食べたり、つまんでお口に入れて食べるのにもとてもいい大きさで、
夕方疲れていても「これから家族のご飯を作らなきゃ！」というときにこのグラノーラを食べると元気が出て、頑張れます。

グラノーラ紹介

1 ORIGINAL GRANOLA オリジナルグラノーラ

有機オーツ麦、有機メープルシロップ、米油、アーモンド、かぼちゃの種のシンプルな材料だけでザクザク食感に仕上げた毎日食べても飽きないグラノーラです。

Lサイズ 240g 1,500円（税込）
Mサイズ 100g 800円（税込）



2 CACAO GRANOLA カカオグラノーラ

カカオニブとカカオパウダーを加えて、チョコ風味だけど甘さ控えめに焼き上げました。カカオニブのカリッとした食感とココアポリフェノールがたっぷりのグラノーラです。

Lサイズ 240g 1,700円（税込）
Mサイズ 100g 1,000円（税込）



私がグラノーラを作ってます

グラノーラは
ママのサポートに！



Tomomi Iizuka
飯塚 友美

埼玉・川越育ち
現在、東京・武蔵小山在住
2018年出産 1歳男児の母

今年1歳になった息子と夫の3人家族。
牡牛座、A型。食べること、料理を作ることが大好き。好きな食べ物は、野菜、スープ、焼き菓子、チーズケーキ。
子どもが生まれてからは、今まで以上に食に気を使うようになりました。なるべく自然な食材を選んで添加物をとりすぎないようにしています。
美味しく調理して、食事が楽しいと思って食べてもらうことや、日々成長して可愛くなっていく子どもが、元気で笑顔で過ごす日々が何よりも嬉しいと感じています。

特に平日のママは朝ごはんの支度や色々な準備で忙しい。。子どもや夫と一緒にごはんを食べることってなかなか難しいんですよね。私もその一人でした。
朝少しの余裕が作れたら、何をしますか？
コーヒーや紅茶、ハーブティーなどゆっくり飲みながら家族そろって会話を楽しまつて素敵なことだなあと感じます。
だから、私は、ママと家族と一緒に朝ごはんを食べる時間をつくるお手伝いをしたいと考えています。

今回ご紹介した Smileys Table GRANOLA は Smileys Table Project として、
Instagram で情報を発信していますので、ぜひチェックしてみてください！

グラノーラ販売者：Asteria, LLC. 飯塚友美

Instagram やってます！
@smileys_table_project

Follow me!

