

ウェルネスミルズ ”低糖質パン詰め合わせセット”

*内容は季節ごとに変更します

食パン（角食）×1

カンパーニュ ×1

糖質2.5g以下の超低糖質プチパン × 1

オーツ麦ブランの丸パン × 2

しっとりやわらかクリームチーズとベリージャム ×2

ソーセージパン × 2

ツナパン ×1

合計 10個



●低糖質の食パン（角食）(28.6g) 1斤 ¥1200

しっとり感のある低糖質の食パンです。

そのままカットしてサンドイッチにおすすめです。
1斤の糖質量約29g以下で超低糖質にできています。

●名称 食パン

●原材料名 ミックス粉（小麦たんぱく、でん粉、食物繊維、その他）（国内製造）、バター、鶏卵、パン酵母、食塩、麦芽粉末 / 甘味料（エリスリトール、ラカンカ）、加工でん粉、増粘多糖類、乳化剤、（一部に小麦・乳成分を含む）

●栄養成表示（1個当たり）推定値

エネルギー 817 kcal たんぱく質 50.1g 脂質29.5g 炭水化物151.1g（糖質28.6g
食物繊維122.5g）食塩相当量5.1g



●オーツ麦ブランのカンパーニュ（糖質12.4g） 1個 ￥350

もちりとした食感が特徴のオーツ麦ブランを使った低糖質のカンパーニュです。
生地に卵や甘味料を使わずほのかな酸味と素朴な味わいが特徴のお食事パンです。
スライスし、サンドイッチやガーリックトーストなどにおすすめです。

●名称 パン

●原材料名 ミックス粉（小麦たんぱく、大豆粉、難消化澱粉、オーツブラン、その他）（国内製造）、バター、パン酵母、食塩、麦芽粉末／加工でん粉、カゼインナトリウム、乳化剤、増粘剤、イーストフード、ビタミンC、（一部に小麦・乳成分を含む）

●栄養成表示（1個当たり）推定値

エネルギー316.3kcal たんぱく質 24.8g 脂質11g 炭水化物47.4g（糖質12.4g 食物繊維35g）食塩相当量0.5g

食塩相当量0.6g



●しっとりたわらかクリームチーズパン（糖質3.4g） 1個 ￥250

しっとり柔らかな低糖質の生地に相性の良いほのかな甘みと酸味のクリームチーズをトッピングしました。おやつにいかがですか？

●名称 菓子パン

●原材料名 ミックス粉（小麦たんぱく、でん粉、食物繊維、その他）（国内製造）、クリームチーズ、バター、鶏卵、パン酵母、食塩、麦芽粉末、／甘味料（エリスリトール、ラカンカ、スクラロース）、クエン酸、加工でん粉、増粘多糖類、乳化剤、（一部に小麦・卵・乳成分を含む）

●栄養成表示（1個当たり）推定値

エネルギー 139.3kcal たんぱく質 6.37g 脂質8.5g 炭水化物 15.7g（糖質3.4g 食物繊維 12.3g）食塩相当量 0.7g

●しっとりやわらかストロベリークリームチーズパン（糖質4.0g）1個 ￥270

しっとり柔らかな低糖質の生地にクリームチーズと砂糖不使用でできているジャムをトッピングしました。 おやつにいかがですか？

●名称 菓子パン

●原材料名 ミックス粉（小麦たんぱく、でん粉、食物繊維、その他）（国内製造）、クリームチーズ、バター、鶏卵、還元難消化性デキストリン（国内製造）、いちごパウダー、ブルーベリーシード、パン酵母、食塩、麦芽粉末、／甘味料（エリスリトール、ラカンカ、スクラロース）、アントシアニン、カラメル、乳酸Ca クエン酸、加工でん粉、増粘多糖類、乳化剤、（一部に小麦・卵・乳成分を含む）

●栄養成表示（1個当り）推定値

エネルギー 145kcal たんぱく質 6.4g 脂質 8.5g 炭水化物 18.7g（糖質 4g 食物繊維 14.7g）食塩相当量 0.6g

●しっとりやわらかブルーベリークリームチーズパン（糖質6.1g）1個 ￥270

しっとり柔らかな低糖質の生地にクリームチーズと砂糖不使用でできているジャムをトッピングしました。 おやつにいかがですか？

●名称 菓子パン

●原材料名 ミックス粉（小麦たんぱく、でん粉、食物繊維、その他）（国内製造）、ク

クリームチーズ、バター、鶏卵、ブルーベリー（アメリカ産）、ポリデキストロース、パン酵母、濃縮レモン果汁、食塩、麦芽粉末、／甘味料（エリスリトール、ラカンカ、スクラロース）、ゲル化剤（ペクチン）、クエン酸、加工でん粉、増粘多糖類、乳化剤、（一部に小麦・卵・乳成分を含む）

●栄養成表示（1個当たり）推定値

エネルギー 146kcal たんぱく質 6.4g 脂質 8.4g 炭水化物 19.9g（糖質 6.1g
食物繊維 13.8g）食塩相当量 0.6g



●ソーセージパン（糖質3.7g） 1個 ￥270

発色剤、着色料、保存料、リン酸塩を使用しないで作られた無塩せきウィンナーをパンにのせました。ジューシーなポークウィンナーともちもちした低糖質パンを味わってみてください。

●名称 調理パン

●原材料名 ミックス粉（小麦たんぱく、でん粉、食物繊維、その他）（国内製造）、バター、鶏卵、パン酵母、食塩、麦芽粉末、無塩せきウィンナー（豚肉（輸入）、豚脂肪、還元水あめ、食塩、水あめ、大豆たん白、ポークエキス、酵母エキス、たまねぎエキス、醸造酢、マッシュルームエキス、コラーゲン、香辛料）、ケチャップ、マヨネーズ／甘味料（エリスリトール、ラカンカ）、加工でん粉、増粘多糖類、乳化剤、貝カルシウム、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分を含む）

●栄養成表示（1個当たり）推定値

エネルギー 141kcal たんぱく質 7g 脂質 8.3g 炭水化物 16g（糖質 3.7g
食物繊維 12.3g）食塩相当量 0.8g



●低糖質ツナパン（糖質3.7g）

1個 ￥240

しっとりもちもちの低糖質パンに玉ねぎの入ったツナマヨネーズをトッピングしたお惣菜パンです。

●名称 調理パン

●原材料名 ミックス粉（小麦たんぱく、でん粉、食物繊維、その他）（国内製造）、小麦グルテン、バター、鶏卵、ツナサラダ（きはだまぐろ、植物油脂、卵黄、醸造酢、玉ねぎ、その他）、パン酵母、食塩、麦芽粉末、その他／甘味料（エリスリトール、ラカンカ）、加工でん粉、増粘多糖類、乳化剤、香辛料抽出物（一部に小麦・卵・乳成分を含む）

●栄養成表示（1個当たり）推定値

エネルギー154kcal たんぱく質9.7g 脂質9.5g 炭水化物12.4g（糖質3g 食物繊維12.4g）食塩相当量0.7g