

北の菓子舗
あんまどレエヌ × 日本製紙

2社のコラボで、セレンピア®を使用し商品を作りました。

日本製紙のセルロースナノファイバー「セレンピア®」は、木を構成する繊維をナノレベルまで細かくほぐすことで生まれる自然由来のバイオマス素材です。食物繊維のセルロースを原料としているので安全性が高く安心してご使用いただけます。従来の食品添加物と同等の機能性を有しており、ごくわずかな添加量で幅広い製品の品質安定化が可能です。

CNF（セルロースナノファイバー）の詳細はこちら

セレンピア®の特徴

- 口溶け**
- なめらか**
- ふんわり**
- しっとり**
- しっかり**

懸濁安全性 乳化安全性 気泡安全性 保水性 保形性

あんマドレエヌ
[栗かんろ]

通常価格 **1,150円** (税込)
(5個入り)

こし餡を練り込んだマドレーヌ生地に自然由来の「セレンピア®」を配合することで、「しっとり」と「ふっくら」を実現しました。和と洋が調和した季節限定商品です。

\HPはこちら／

美味しくサステナビリティ

旭山スイーZOOフェア

2024

10月13日(日)～14日(月・祝) 旭山動物園内で開催

自然由来のバイオマス素材「セレンピア®」を使用したスイーツを、園内休憩所にて13時から販売します(数量限定)。旭川市立大学短期大学部、旭川調理師専門学校、旭川農業高校の3校が製作した、創意工夫の結晶をお楽しみください。※動物園への入園料がかかります。

旭山スイーZOOピックアップ

北海道旭川農業高等学校	旭川市立大学短期大学部	旭川調理師専門学校
どうぶつカップパン 原料は学校で飼育している牛から搾った牛乳とドライモツアレチーズ。ふっくら&しっとりとしたミルクチーズパンです。	POPアニマルドーナツ かぼちゃを皮ごと使用し、うさぎ、ぶた、アザラシの姿や表情をチョコレートで表現。しっとり、もちもち食感のドーナツです。	まるごと! シマエナガ!! 道産小麦・バターを使用したメレンゲのクッキー、カダイフ、ガレットでシマエナガの巣ごもりを表現しました。

※この他にも旭山動物園にちなんだサステナブルスイーツが販売されます。

日本製紙株式会社

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6
御茶ノ水ソラシティ バイオマスマテリアル販売推進部 ☎03-6665-1020 (代表電話)

日本製紙グループは

「木とともに未来を拓く」のスローガンのもと、再生可能な資源である「木」から多彩な素材を生産。紙・半紙をはじめ、暮らしや文化を変える多彩な製品やサービスを提供しています。