地に立つ蝶
Papillon sur terre
パピヨン スュル テール

みるみる元気 発芽玄米のお菓子屋さん

Papillon sur terre

パピヨン スュル　テール

Papillon sur terre が地に立つ理由

体が喜ぶお菓子を作りたい
安心・安全なお菓子を作りたい
みんなで楽しく食べられるお菓子を作りたい
そんな想いからできたお店
Papillon sur terre　＜パピヨン　スュル　テール＞
きらきらした笑顔でお菓子を食べている方たちを
想いながら、毎日心を込めてお菓子作りをしています
まるで飛んでいる蝶が信念を持ち地に立っているかのように

Papillon sur terre のこだわり

Papillon sur terre では皆様に安心してお菓子を召し上がっていただくために８つのこだわりがあります。特定アレルギー８品目を厨房に持ち込まないなど衛生面でのアレルギー対応の徹底はもちろん、使用する玄米の効能を引き出す調理法などの研究を重ねてお菓子作りをしています。

アレルギー対応
特定アレルギー８品目は厨房内に持ち込み禁止
２８品目フリー商品多数

発芽玄米
厨房で発芽玄米にし、生米の状態から製造
生米を使用することでお米の酸化を防ぐ。
福岡県筋田農園の自然栽培米
（無農薬、無肥料）を使用

卵・乳製品不使用
北海道産大豆を使用した豆乳を使用
物足りなさを感じさせない味と食感

ヴィーガン
動物性食材不使用
環境に優しく、
身体にも良いお菓子作り

オーガニック
基本的に福岡県産野菜、果物を使用
その他食材もほぼ全てにオーガニック
を使用。オーガニックの中からも厳選

白砂糖不使用
有機ココナッツシュガー
有機メープルシロップ
きび糖を使用

グルテンフリー
小麦、大麦、ライ麦不使用

プーファフリー
油の中で一番酸化が少ない
有機ココナッツオイル、
有機 MCT オイル（中鎖脂肪酸
92.3%）を使用

美味しくって満足感◎

玄ノーラ®

自然栽培米の炒り発芽玄米を使用した
オリジナルグラノーラ

スーパーフードである玄米の効能を100%引き出すため、ミネラルたっぷりの水に酸素を送りながら、24時間以上かけて発芽した発芽玄米を使用しています。長時間水につけ、水を交換することで玄米の毒と言われている発芽毒が減り、体に害がなく消化吸収が良くなると言われています。また、鉄フライパンで炒った玄米は、体を冷やす『陰』の食べ物から『陽』の食べ物へと変わります。サクサクと香ばしい玄米と有機のナッツ、有機ドライフルーツと共にお召し上がりください。常に傍らに置いておきたいクセになる一品です

Taste プレーン / カカオ / おつまみ

Lineup

♥が付いている商品はアレルギー28品目フリーです

発芽玄米なま米パン

♥プレーン ♥レーズン
♥オニオン ♥季節の野菜　他

玄マフィン

季節野菜の重ね煮
季節の野菜 / 季節の果物
アールグレイ　他

発芽玄米クッキー

♥プレーン ♥カカオ
♥ジンジャーセサミ ♥ココナッツ
抹茶ときなこ / 玄ノランタン

ぷりん・ゼリー

とろ米ぷりん　豆乳
♥とろ米ぷりん　アレルギーフリー
♥玄米コーヒーゼリー
♥ブルーベリーゼリー（夏季限定）

ケーキ

デコレーションケーキ / ガトーショコラ
ヴィーガンベイクドチーズケーキ
季節の果物タルト　他

COCORO シリーズ

♥クレェム ドゥ ココロ
♥ブランマンジェ
♥季節のフルーツゼリーのせ　他

みるみる元気 発芽玄米のお菓子屋さん
Paillon sur terre ～地に立つ蝶～
福岡県北九州市八幡西区本城東4丁目5-24
おはぎ屋十勝庵からすぐ、焼き鳥大吉から徒歩2分
近くにファミリーマート、セブンイレブンがあります。
http//papillon-sur-terre.com
地に立つ蝶 で検索

ご注文はコチラ！

Instagram　Facebook