

こんな悩みはありませんか？

安全性・
アレルギーが
心配

あまり
美味しくない

製造してない・
売っていない

無添加で美味しいパンを食べたい
その想いをカタチにしました。



冷凍でも美味しい

試行錯誤や研究を重ね、
独自の製法で米粉パン特有のねっちょり感を
軽減し、小麦のようなふんわり感を
出すことに成功しました。

Our promise

美しい地球と限りある資源を守るために、
Essentinaは地球環境に配慮した
パンづくりを大切にしています。



No plastic

出来るだけ再生可能な素材を使用。
プラスチックゴミの削減に配慮しています。



Clean & Eco

調理器具の洗浄は、生分解性の高い天然石けんを使用し、
パンの型も徹底し長く使えるものを厳選。



フードロスゼロ

食品ロス削減のためEssentinaのパンは冷凍でお届け。
冷凍でも焼き立ての美味しさを実現。
永く美味しくお楽しみいただけます。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

会社案内・お問い合わせ先

株式会社 F's Create

〒273-0125
千葉県鎌ヶ谷市初富本町1-6-88
TEL: 047-412-1129
WEB <https://essentina.jp>



- 完全無添加
- グルテンフリー
- 米粉100%

Essentina® | KOMEKO

小麦パンを超える
絶品の美味しさ

米粉パン




Essentina



■ ミニ食パン



独自製法で小麦パンを超えるふんわり感を出しました。朝食やサンドイッチ、ピザトーストなどにもおすすめです。

【原材料名】
米粉、玄米粉、砂糖、米油、酵母、塩

■ フォカッチャ



様々なお料理にも合わせやすいフォカッチャです。こだわりの有機オリーブオイルとシチリア島産岩塩を使用しました。

【原材料名】
米粉、オリーブオイル、てんさい糖、サイリウム、酵母、塩

■ ミニレーズン食パン

独自製法で小麦パンを超えるふんわり感を出しました。厳選した有機レーズンをたっぷり使用しました。安心なおやつとしてもおすすめです。



【原材料名】
米粉、レーズン、玄米粉、砂糖、米油、酵母、塩

■ いちじく&ナッツハードパン

贅沢にオーガニックのいちじくやナッツをたっぷり使用しました。ワインのおつまみにもぴったりです。



【原材料名】
米粉、有機いちじく、有機アーモンド(アメリカ産)、有機カシューナッツ(インド産)、有機くるみ(アメリカ産)、玄米粉、てんさい糖、サイリウム、酵母、米油、塩

■ ハードパン



お子さまが小麦パンと間違えるくらい、小麦パンに近い絶品のおいしさです。サンドイッチやアヒージョなど、お食事にも合わせやすいハードパンです。

【原材料名】
米粉、玄米粉、てんさい糖、サイリウム、酵母、米油、塩

■ イングリッシュマフィン



グルテンフリー米粉パンでは珍しい、イングリッシュマフィンです。サンドイッチやピザにしてもおいしくお召し上がり頂けます。

【原材料名】
米粉、玄米粉、てんさい糖、米油、サイリウム、酵母、コーングリッツ、塩

米粉

大切に育てられた山梨産の特別栽培減農薬米を使用。出来るだけ素材をまるごと召し上げて頂きたいという思いで、玄米粉も配合しています。

酵母

フルーティーな香りが特徴の白神こだま酵母を使用。白神こだま酵母は、秋田県と青森県の県境にまたがる白神山地から発見されました。

砂糖

白砂糖は使用せず、北海道産でんぷから採れた、まるやかな甘さと風味やコクがあるてんさい糖を使用。マクロビोटニックを実践している方にも安心して召し上がり頂けます。

油脂

自然の恵みをいっぱいを受けて育った玄米のぬか層から生まれた米油を使用。玄米由来の栄養成分を含むおいしい油です。

オーガニック

フェアトレードや有機農法でつくられたオーガニック食材をできる限り使用しています。



Rice flour



■ 米粉パンミックス粉1kg



ご家庭で簡単に米粉ハードパンが作れるミックス粉が出来ました!ミックス粉にてんさい糖と塩、白神こだま酵母とサイリウムとお水を加えて頂くだけで簡単に米粉ハードパンをお作り頂けます。特別栽培減農薬米粉使用。

【原材料名】
米粉・玄米粉・アルファ化米

※調理イメージ