



オヴァサン・マフィン | 8種類・119円～179円(税別) | cake&cafe collet

新発売 Auvasan Muffin

オヴァサン
マフィン

「良いもの」と「ちょうどいい」をよく知った Over 30 にぴったりの味わい深いマフィンの登場です

バターを使ったお菓子はもちろんおいしいけれど、最近はおやつとおなかにもたれちゃう。おいさと健康を両立したい。どんな人にも安心して食べてもらえるお菓子がほしい。そんなご意見に答えた商品をお作りしました。

「いいとこ取り」の生地のお秘密は
菜種油とバターの比率にあります

菜種油とバターの比率はおおよそ 4:1。バターの香りやきび砂糖などのコクを保ちながらも、生地が主張しすぎず、合わせた素材の

味や風味を感じられます。あっさりしていて、胃もたれしやすい方にもおすすめです。

菜種油の比率が高いので
コレステロール値が気になる方も安心

オリーブオイルと並んで成分のバランスが良い植物油と言われている菜種油は、悪玉コレステロール (LDLコレステロール) を下げ、善玉コレステロール (HDLコレステロール) も下げない、一価不飽和脂肪酸の含有割合が高い特徴があります。

原材料はすべて妥協なく

道産小麦、国産菜種油、日高産バター、無投薬で育った鶏から産まれた石狩の平飼有精卵、フランス産天然塩、道産グラニュー糖、道産ジャガイモが原料の水飴など、コレットの素材へのこだわりをたっぷりつめこんだ味わい深い商品です。

お求めやすい 119円(税別) から

本店、手稲店、マックスバリュマルヤマクラス店で4月1日(土)より販売開始。