



麦芽粕※を練り込んだ アップサイクルなサブレができるまで。

※麦芽粕は、ビールの製造過程で麦汁を作る際に濾過して残る固形物。食物繊維が豊富で低糖質なスーパーフードですが、加工に手間がかかるため一般的に廃棄されることが多い。



麦芽粕は足が早いので、
タンクから取り出した後は
すぐに和歌山市内まで運びます。



バターサンド101のパートナー

ノムクラフト・ブルーイングさま
(和歌山県有田川町)

「JAPAN BREWERS CUP 2024」

IPA部門で日本一に輝いたクラフトビール醸造所から
新鮮な麦芽粕をご提供いただいています。



地域でサステナブル



バターサンド101のパートナー

就労継続支援B型

和の杜さま(和歌山市)

麦芽粕を温風で1日以上かけてじっくりと乾燥。
ミキサーで少しずつ粉末にしていきます。



手作業で丁寧にふるいに掛け、
きめ細かなパウダーに。

GOAL!



バターサンド101(和歌山市)

麦芽粕のパウダーをサブレ生地練り込みます。
サブレを焼き上げた後、手作業で一つひとつ
特製のシロップを塗り、しっとりとした仕上がり。

麦芽粕を使用することで
麦芽の香ばしい風味も加わります!

