

岩手のものを紹介するサイト

# 「もっと通いわた」で紹介!

素材にこだわり続ける職人が選んだ  
青い卵“アローカナ卵”とは??



見た日でも分かるように、卵の殻がほんのり青い“アローカナ卵”。  
南アメリカのチリが原産で、一般的なニワトリの卵と比べると栄養価が高く、こしも強く、何よりもその青色が特徴的!

コレステロール値を下げたり、老化防止、各細胞への栄養補給に役立つとも言われている【レシチン】が、通常の卵と比較すると多く含まれているのも特徴的です!  
アローカナ鶏は他の鶏と比べ産卵能力が低く、その卵はほとんど市場には出回らず、価格も高いためとても貴重な卵なんです。

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

飼育も岩手県の大自然の中で

アビアントで使うアローカナ卵は、岩手県の敷川(やぶかわ)という地域で“放し飼いで”育てられている鶏の卵です。  
自由に走り回り好きな場所に気ままに産んでいます。運動たっぷりですストレスなしの健康な鶏が産んだ卵を、「幸せに産らしている鶏が産んだ卵=幸せの卵」とアビアントさんでは呼んでいます。  
“幸せな鶏が産んだ美味しい卵”を使った美味しいロールケーキ。カラダも心もホッとする美味しさを味わってみませんか?



岩手県盛岡市 洋菓子店アビアント

岩手県盛岡市の洋菓子店「アビアント」さん。洋菓子を作り続けて30年の洋菓子職人の御主人と、笑顔が素敵な奥様のお二人で毎日丁寧に菓子を作られています。

洋菓子職人が作るこだわりあるお菓子は、どれも美味しい!  
また、奥様の親切丁寧なサービスも好評で、地元の方々から長年愛され続けている素敵な洋菓子店さんです。

## あろーかな



Amazon、楽天、Yahoo!の各店からもご注文いただけます。  
「ロールケーキ、無添加」「ロールケーキ、岩手」などで検索してください。

盛岡市緑が丘1-10-2 (三高前、北銀緑が丘店向い)

Tel&Fax 019-663-5099

[http://twitter.com/abientot\\_1993](http://twitter.com/abientot_1993)  
<http://abientot1993.web.fc2.com/>  
mail:[abientot-cake@memoad.jp](mailto:abientot-cake@memoad.jp)

# 洋菓子アビアント