



麦芽粕※を練り込んだ 低糖質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
冷蔵庫で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。



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に練り込みます。
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に。

糖質カットや食物繊維がアップするだけでなく、
麦芽の香ばしい風味も加わります。

地域で
アップサイクル

