

社会の成熟と幸せ

サント・アンは創業の1988年から安心・安全・健康は原材料である素材に命が宿ると考えて「家族にこそ食べてもらいたい」お菓子作りを基にしてきました。

さて、今世紀の資本主義の世界では利潤を追求する力が大きく働き、食の分野も低価格を重視した「量」の追求がありました。そのため犠牲にさらされて、資源の枯渇や環境の破壊をまねき、廃棄物や有害ガスをだす公害を生み出してきました。また安全性が完全に証明されていない農業や化学肥料、食品添加物、遺伝子組み換え(GM)作物などを使った食品も生み出してきました。食品に限らずモノの多くを輸入に頼る日本において、「物」に溢れる生活は今後ますます成り立ちにくくなると考えられます。この成熟した社会で追求すべきは「質」の向上であり、よりシンプルな原点への回帰と考えます。

人工・化学的な産物を使うよりも、 体と地球にやさしい自然な素材を使った 菓子づくりであります

より高い安心・安全・健康・信頼の菓子作りはサント・アンの理念の追求です。今後も皆様とより高い信頼関係を築き上げることが出来る店でありたいと切望して、保存料や着色料、香料などの添加物を一切使用しないお菓子づくりへと発展させてまいります。

原材料を国産にシフトすることは、 良質の素材を提供いただいている生産者の応援です

私たち一人一人が良い食品に目覚め、大切に食することは、良心的な日本の生産者が永く続くという、良い循環型社会に発展することでしょう。

我々の小さい規模だからできる手づくり、無添加のお菓子作り。もちろんできる限り機械にたよらず省エネルギーを徹底し、最大の手間ひまと愛情を込めて丁寧に作ります。今後も本物の力・素材パワーを十分に生かすお菓子専門店を念頭にします。以上の観点から商品の原材料に関する情報をここに提供することにしました。

極小狭300アイテム自然食「バイオ サント・アン」
開店日2017年3月1日
サント・アン店主 塚口肇



バイオ サント・アン(サント・アン本店玄関前)

体と地球にやさしいナチュラル素材の良い食品・食材・調味料
地元の無農薬有機栽培などの野菜
このパンフに記載された食材も取り扱いますので申し付け下さい。

ソフトクリームも乳化剤不使用に

体と地球にやさしい自然な素材のみで…

ソフトやアイスクリームに含まれる乳化剤は水・油のように混ざりにくい物質を均一にするための添加物。多くの食品には数種類の添加物が使われています。しかし表示は乳化剤のみでOK。何が使われているか解らないのが現状。たとえ大豆からの天然由来でも遺伝子組換えなどの可能性があるので試行を重ね2017年から無添加にしました。



- 三田本店 〒669-1535 兵庫県三田市南が丘2丁目7-10
TEL.079-564-5383
- 三田阪急店 〒669-1528 兵庫県三田市駅前町2-1
キッピーモール2F 阪急三田店内
TEL.079-569-7955
- 美麻珈琲 〒399-9101 長野県大町市美麻14902-1
TEL.0261-23-1102

<http://www.saintan.com>

無添加物と原材料の国産化で
より高い安心・安全・健康、
そして信頼あるお菓子づくりを



SAINT AN
A SAKADA BEPPOU 1988



無添加と国産化のメリット・デメリット

本当のおいしさから遠く添加物食品

混ぜ物のない本物は美味しい、体に良い栄養を与える。反して、市場に溢れるコピーな食品。無理な生産製造方法で一年中出回る食品。成分を調整し過ぎる食品。チルド流通が発達している現在にも関わらず大量の添加物を使い続けることの矛盾。

酸化を防止する、甘味をつける、着色する、保存性を高める、漂白する、黒ずみを防いで色を鮮やかに保つ、カビの発生や腐敗を防ぐ、分離するので粘性を安定させる、不自然だと思いがながらも続く悪習。はたして全てに必要なモノなのでしょうか。

原材料の国産化

ポストハーベスト農薬や遺伝子組み換えの可能性が高い輸入の小麦粉やグラニュー糖やフルーツ類。これらは毎日お菓子を作る人と消費される人に影響を与えます。健康被害の疑いがあるものを排除することは、ごく自然な行為ではないでしょうか。

グルテンの強い輸入小麦と国産小麦を比較すると数%浮き具合が甘いとされます。しかし今日の品種改良や作り手の技術でカバーできるものです。ビートグラニュー糖の場合は高温加熱時や酸を加えたときに糖の転化が出にくいので、性質を熟知した製造が大切です。

フードマイレージの視点からも、自分の健康を守ること=地球の健康を守ることなのです。無添加と国産化・よい食材を使うお菓子作りのデメリットを取って考えるとコスト高です。しかし我々の材料仕入や普段の買い物の行為はお金を通した「投票」の一面があります。価値ある物やその仕事を支持して、相当の対価を支払うことを選択したいのです。

サント・アンで使用している食材のご紹介

サント・アンでは、ポストハーベスト農薬を使用した食材及び遺伝子組み換え、またその恐れがあるものを使用しておりません。

卵

丹波産 カンナンファーム

餌に化学合成蛋白質・卵黄発色の色素不使用

- ①トウモロコシ自家引き割りプラントの導入
- ②100%天然成分の餌、非遺伝子組み換えは国内唯一
- ③DHAやEPAが豊富な北海道近海産高級魚粉末、20種の餌をバランスよく自家配合



厳選した原料からつくる、20種類のこだわりの飼料は自社工場にて配合



NON GMO大豆粕
非遺伝子組み換え品。契約農家や自家栽培植物性のタンパク源です。



生にんにく
契約農家や自家栽培など地元で収穫。



魚粉
北海道近海で捕れた魚を使用しています。



(丸粒)トウモロコシ
非遺伝子組み換え品。人間でも食べられます。

乳製品

生クリーム 北海道道東産 明治生クリーム

違和感のない口どけ、オールフレッシュのみを使用。(ホイップクリーム・植物油脂クリーム不使用)



牛乳 丹波産 丹波乳業

栄養価の残る65℃30分間の低温殺菌法です。一般的なホモゲナイズ牛乳は脂肪の大きさをそろえています。そのため過剰な体内吸収が生じます。ノンホモは、自然のままの脂肪球サイズ。そのためプリンには乳成分が表面に現れますがご安心ください。



バター 北海道サツラク農協バター

「つくる人の顔が見える新鮮な生乳に、乳酸菌を加えたヨーロッパスタイルの発酵バター」各農家当りで毎日の品質管理が徹底された原乳からつくられるバターは香り、味ともに優れています。伝統的な製法にこだわり、昔ながらの「チャーレン式」で、手間暇をかけ造られます。



小麦粉

- ①北海道産強力粉「春よ恋」パイ・パン類用
 - ②岡山産中力粉「ぼっけー粉」クッキー類用
 - ③岡山産薄力粉「でえれー粉」スポンジケーキ類用
- 使用しているものはすべて、国産小麦粉です。



砂糖

種子高産洗双糖・北海道産ビートグラニュー糖・奄美大島産自然農法黒糖を使用しています。



水飴 相川水飴製作所

もち米からつくられる昔ながらの水飴。液糖・転化糖・人工甘味料も不使用です。



苺 三田産稲鍵ファーム

ポストハーベスト農薬・遺伝子組み換えの輸入アメリカ産は創業以来不使用。安全な国産のみを使用しています。



レモン 愛媛県上島町岩城島産 ブルーレモンファーム

残留するポストハーベスト農薬不使用です。



はちみつ 六甲のはちみつ

ショートケーキや誕生記念日ケーキなど使うスポンジには、はちみつが不可欠。偽物が多いのも事実、非加熱・無添加・蜂の育て方にこだわりました。



チョコレート フランス ヴォワロン Bonnat

通常3日間のコンチングを1週間もやることで乳化剤不使用としました。



塩 奄美きよら海工房

奄美大島産自然塩。不足しがちなミネラル分を含み、旨みとコクをかもしだします。



油脂について

ゴールドプレス低音圧搾を使用。トランス脂肪酸の多い植物油脂・マーガリン、食用精製加工油脂は不使用です。

