

低糖プリンの店

♪こんなお店が地域にあること♪

SWEETS LABO Laugh&Rough (ラフ&ラフ)

H28.8.20 広島市安佐南区にある上記店舗にお邪魔しました。

詳細はHP <http://laugh-rough.com/>

をご参照下さい。～とても滑らかで、口当たりが良く、程よい甘味があり、砂糖を使用していない(やさしみプリン:糖質2.4g)とは思えないぐらいの満足感が得られました。糖質制限があっても、なくても皆で美味しく、楽しく食べられるプリンです～



想い ～低糖プリンを作ったきっかけ～

店主 掛田 友紀恵さん

(看護師、介護支援専門員 等々)

それは、私が働いていた高齢者デイサービスでの出来事。

糖尿病で、普通のおやつを食べれない方がつぶやかれたひとこと・・・。

「みんなと同じもんが食べたい。」

ご高齢者が多く「また明日」とお別れしても、実際にはお会いできないことも。

楽しいおやつの時間くらい、悲しい顔ではなく笑顔でいてもらいたい。

砂糖を使わないお菓子があれば、その方も一緒に食べられるのではないかな？

そう思ったのです。

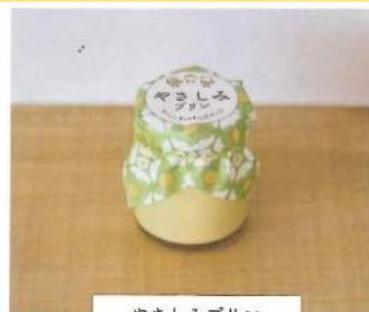
その時から、私は低糖プリンの製作を始めました。

飲み込みの難しい方でも食べやすく、甘さも楽しめる低糖プリン。

そして、試行錯誤を重ねて完成したのが〈やさしみプリン〉です。

大切なあの人の笑顔が見たい・・・

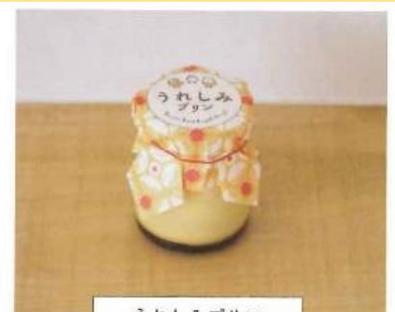
その気持ちにそっと寄り添える店でありたいと思います。～店舗掲示より～



やさしみプリン

お砂糖を使わない低糖プリン。天然由来の甘味料(エリスリトール&ステビア)を使用しています。糖質制限をされている方にも安心してお召し上がりいただけます。大切なあの人の笑顔がみたい、そんな思いから生まれたプリンです。

※カラメルなし



うれしみプリン

お砂糖を使った王道のプリン、ですが、地元産の材料を使用し、とことん原料にこだわった、体と心に優しい美味し～いプリンです。お口の中ですとろける食感をお楽しみください。ピン容器&可愛いラッピングで手土産にもおすすめ。

※カラメルあり