

# 蒸すと 善い コト



食物繊維  
たっぷり

天然素材の栗や芋、食物繊維や  
ビタミン、カロテン、ポリフェノール  
がふんだんに。

贅沢・天然  
あつさり甘味

舌にざらつき感の残る砂糖ではなく  
素材本来のもつ甘みが引き出され  
ますので満足感がえられヘルシー。

ごろごろ  
芋・栗・紫芋

栗・芋・紫芋の食感・風味をさらに  
引き立て蒸し上げることで、  
後味も上品に。



ほつくほくの  
芋甘露煮をふんだんに  
食物繊維はもちろん、各種ビタミンもたっぷりと含んだサツマイモをこだわり製法で、焼き芋ファンにもご満足いただける芳醇濃厚な天然の甘さ。



手間ひま惜しまず  
栗をいっぱい

ビタミンC・カリウム・ビタミンB1、栗も栄養素の宝庫。昔ながらの羊かんに、歯ごたえ楽しく風味広がる栗を丁寧に並べました。



収穫量の少ない品種  
紫の天然栄養素

紫芋本来の色には、ポリフェノールの一種のアントシアニンが含まれ、美白にも良いという評判も。

蒸し羊羹(芋・栗・紫芋)各1本 **500円** (税抜)

Hospitality,  
Authentic and  
Tradition

**HAT**

ヨイモノガタリ その善さを物語る食と美容を、信頼あるJAPAN品質から。  
大阪市中央区高津3丁目7-13 TEL: 06-6643-3610 <http://www.hat24.co.jp>