



特定非営利活動法人（認定NPO法人）グッドネーバーズ・ジャパン様
 社会福祉法人 大洋社 ひまわり苑・コスモス苑（児童福祉施設）様



株式会社ランテック様

SDGsの目標設定を視野に
 事業展開する低温食品物流の
 リーディングカンパニー、㈱
 ランテック様のご支援・賛同
 を得て各施設へ弊社商品は無
 償配送されています。

17 パートナーシップで
 目標を達成しよう

SDGS



フードロスなどの社会課題の解決に取り組んでいます

商品業界の課題の一つである、食品ロス削減を通じてSDGsの一步を踏み出すことができました。

昨年7月、特定非営利活動法人（認定NPO法人）グッドネーバーズ・ジャパン 渉外部伏間部長様よりお声がけいただき、ひとり親家庭への支援をさせていただくことになりました。東京では、社会福祉法人 大洋社 ひまわり苑・コスモス苑（児童福祉施設）に、毎月商品をお届けさせていただいております。この施設では業務用オープンを使って焼き立てのヨーロピアンベーカリーをおめしあがりいただいています。

これからも継続的な関係を築き、食品ロスへの課題に取り組んでいきたいと思ひます。

Voice



Good Neighbors Japan

お母さん達からの声

「とってもおいしいパンをいただきありがとうございます。
 あんこ嫌いの子が、これ美味ーといって、3個も食べてびっくりしましたし、うれしかったです。」

「焼きたてでいただくデニッシュパンは何とも言えず幸せな気分になります。
 毎月頂けるとのことで、唯一の贅沢で待ち遠しいです。ありがとうございます。」

「母の会の日に仕事から帰ると、おいしそうなおいと焼きたてのパンを頂き、ほっとします。母の会の日は帰宅して30分後に出席しなくてはならないので、そのパンを頂いて私も子ども達もおなかいっぱい参加できるので、ほっとします。」

子ども達からの声

「しせつじゅうに、パンをやくにおいがして、やきたてのぱんがおいしかったです。メープルのパンがすきです。ありがとうございます。」

「あさごはんにおいしいパンがたべられて、すごくうれしいです。
 おかあさんとおいしいね〜といって、にこにこしてたべます。ありがとうございます。」

「あんこがきらいだったけど、このパンはおいしかったです。
 あんこがたべられるようになってうれしいです。」

公式HP Renewal!!

POPやプライスカードをダウンロード。
 ホームページからオーダーも可能に。



アリスタ公式HP

<http://aryzta.co.jp>



Instagram
 @aryzta_jp



OVERSEAS

Korean Trends



Diane's repots

今回のニュースレターでは、韓国の「塩パン」のトレンドを取り上げたいと思います。

1年前から始まり、今や韓国のベーカリー市場でセンセーショナルなbig trendです。パンメゾンが10年以上前に発売した日本発祥のパンとして知られており、今や韓国人の味覚を虜にしています。

朝食べるソフトロールケーキのようなベーカリーアイテムとして定着しよう。



ダイアン
韓国駐在のマネージャーです！

Arranged Recipe

SALTED CROISSANT



材料

- 発酵バタークロワッサン：1個
- グランドの塩(顆粒):適量(富澤商店)
- よっ葉のバター(食塩不使用):適量(富澤商店)

作り方

- クロワッサンを30分~40分解凍する
(生地が耳たぶほど柔らかくなるまで)
- 溶かしたバターを、クロワッサン表面に塗る
- バターを塗った表面にお好みの量の塩を振る
- 170~180度のオーブンで15~20分焼成
- 天板で冷まして、完成。



公式HP Renewal!!

POPやプライスカードをダウンロード。
ホームページからオーダーも可能に。



アリスタ公式HP

<http://aryzta.co.jp>



Instagram
@aryzta_jp

