

4月29日
 営業時間 AM10:00~PM8:00
OPEN!

オープンで来場記念品差し上げます
 (お買上げの方に限ります)



ゴマの香りを最大限に生かすためには
 擦りゴマではなく、つきゴマがベストです!!

ごまのルーツは、アフリカのサバンナ地帯。
 人類発祥の地と同じだということに、まず感銘!
 インドを経由して中国、朝鮮、日本へと伝来、もとは僧侶
 の精進料理として使われていた。
 江戸時代になって一般にも食べられるようになり、独自の
 ごま文化が発展。

ごまは、成分の50%が脂質でカロリーが高いと言われま
 すが、
 オレイン酸やリノール酸など不飽和脂肪酸を多く含み、
 悪玉コレステロールをへらしたり、
 細胞膜の重要な成分になったりする、大切な脂質だとの
 こと。

他に栄養成分は、タンパク質(アルギニン等)、カルシウ
 ム、ビタミンB群、食物繊維です。

・湿気って香りが悪くなったりごまは、熱したフライパン
 を一度火を止め、そこへ入れて数秒炒ると香りが戻りま
 す。

・ごまは、2年でも3年でも悪くなりません(抗酸化成分豊
 富なおかげ)

・現在は99%以上が外国産、トルコやミャンマー等の地
 中海沿岸産が一番です。

ゴマソムリエの 絶品、胡麻クレープ

胡麻屋くれえぷ堂

Roast Sesame Crepe

胡麻のクレープ店

名物!!京野菜ゴマクレープ

ゴマは健康とアンチエイジングと
 プラス思考に!!



京都水菜
 九条ねぎ
 チーズ
 金ゴママヨネーズ
 金ゴマ



ゴマスイーツ



ゴマ生地のガレット
 お皿で食べるクレープ



但しガレットは
 5月21日(月)よりの
 営業とさせて
 頂きます

※ガレットの写真は
 イメージです



胡麻屋くれえぷ堂

〒770-0861 徳島市住吉4丁目4-42

営業時間 AM10:00~PM8:00 定休日 現在未定

TEL・FAX 088-678-5018

