

フランスの伝統銘菓ダクワーズをロスゼロに



フランスの伝統菓子ダクワーズを国産大麦 100%でつくり上げる大人気の「大麦ダクワーズ」。メレンゲを主体に、小麦を一切使わずに大麦でつくり上げる生地は、小麦のグルテンが全くないため、生地が不安定になり、職人泣かせの大変難しい焼菓子です。

型くずれしてしまった生地は、食べても味は全く変わらず美味しいですが、見た目が悪いため、正品にはなりません。「美味しいのにもったいない！」そんな思いの中、ロスゼロに出会いました。

正品よりは見た目が少々悪くても、美味しさは全く変わらない様々な味のバリエーションの大麦ダクワーズを、ぜひたくさんの方々々に美味しく召し上がって頂きながら、ロスを減らし、社会にも貢献できたらと思っております。

原料の大麦は
契約栽培農家さんが栽培しています



すべて職人の手作りです



職人の技で新しいお菓子に変身させ、皆様に美味しく召し上がって頂き、ロスゼロを目指します。

チーフパティシエ
佐藤 輝明

途上国に支援ができます



処分するしか方法がなかったダクワーズを新たなお菓子にし、召し上がって頂くことで途上国に支援ができます。

大麦の可能性を広げていきます
大麦工房 

(株) 大麦工房ロア

〒326-0005 栃木県足利市大月町 3-1

会社 HP <http://www.oomugi.jp/>

販売サイト <https://www.rakuten.ne.jp/gold/oomugi/>



工場直売店