

Iris bake shop



owner
sara



福島県昭和村出身

作業療法士の資格有

お菓子作り、整体、占い
など多面的に活動中

Gluten free

米粉に注目！

最近注目されているグルテンフリーは、腸内環境にやさしいことから、健康のために取り入れる人が増えてきています！小麦が体に合わない方でも食べられるスイーツが作りたくて、国産の米粉を使用しています。

Special

素材へのこだわり

米粉だけでなく、他の素材にもこだわり満載。甜菜のグラニュー糖や、圧搾搾りの米油、有機のココアや抹茶、豆乳など、できる限り体に優しいものを使用しています。

my hope

食べるとなんだか 癒されて元気になるおやつ

家族や友達、大切な人と一緒に「おいしい」と言い合えるおやつをお届けします。体質に合わせて、これなら食べられるし、食べたい！と思えるおやつを作り続けます。ひとつひとつ丁寧に、エネルギーを込めて作ることで癒やしや元気を与えられたらと思います。

