

もぐもぐ工房の

おこめの

国産米粉使用

無糖パンケーキミックス

砂糖不使用で
食事にぴったり!!



写真は調理例です

下記の特定原材料は、すべて使用しておりません。

乳・卵・小麦・落花生・そば・エビ・カニ・くるみ

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

もぐもぐ工房の無糖パンケーキミックスは、国内産 100% の米粉を使用しています。また、加工澱粉はタピオカ（キャッサバから作った澱粉）、とうもろこし粉は北海道産とうもろこしを使用しています。

パンケーキの作り方 (1袋あたり分)

■材料 : 無糖パンケーキミックス (1袋)、水 (170cc)、菜種油 (25g、オリーブオイルなどの油でも可)

■道具 : フライパン、ボール、泡立て器、おたま

- 

パンケーキミックスを混ぜ合わせます。
- 

水を入れて泡立て器で1~2分混ぜます。
- 

泡立て器で混ぜながら、菜種油を少しずつ入れます。
- 

弱めの中央にして生地を流し、片面ずつじっくり焼きます。
- 

焼き上がったお皿に盛り付けて、お好みで野菜やハムなどをのせてお召し上がり下さい。



無糖パンケーキミックス

商品コード 390082
JAN 4560270401618
販売価格 538円 (税別)
内容量 240g (120g×2袋)
賞味期限 製造日より300日
原材料 米粉 (米 (国産))、とうもろこし粉、食塩/膨張剤、増粘剤 (加工澱粉、キサンタンガム)

【ご注意】本商品は、特定原材料 (8品目) を一切使用しない工場において、細心の注意を払って作られておりますが、すべての方でアレルギーが出ないわけではありません。アナフィラキシーの既往症があるなど食物に敏感な方は、主治医にご相談の上お召し上がりください。

●商品の仕様・規格及びデザインは、改良のため予告なく変更する場合があります。●写真は調理例です。

2024.11

製造者

株式会社アレルギーヘルスケア
〒633-0053 奈良県桜井市谷 63-1
TEL 0744-44-5558 / FAX 0744-44-5552
URL <https://www.mogumogu.jp/>