

商品名：玄米お好み焼き粉（300g袋・100g袋）

商品の特徴・こだわり

- ・小麦粉アレルギーの方に安心最適。
- ・工場内すべてにおいて小麦粉不使用の環境。
- ・山芋を使わずにふっくらや柔らかいお好み焼きができる。
- ・材料すべてにおいてほぼ国産のものを使用。
- ・小麦粉と比べてビタミン、ミネラル豊富。
- ・添加物、保存料を一切使用せず。
- ・米粉の「もちもち感」が独特の食感と美味しさを演出。
- ・お腹にもたれないので女性や子供、年配の方に最適。
- ・冷めても堅くならず美味しい。ソースなしでも美味しい。
- ・ねぎ焼き、チヂミ、天ぷらなど多用途に使える。

商品規格・原材料表示

米粉（富山県産米粉）
玄米粉（佐賀県産ヒヨクモチ玄米）
砂糖（九州沖縄のきび砂糖）
削り節粉（九州産さば、かつお、うるめいわし粉）
お塩（焼塩）
昆布粉末（北海道日高産）

賞味期限・保存方法

- ・開封前
賞味期限：製造日より12ヶ月
保存方法：直射日光・高温多湿を避けて保存
- ・開封後
密封して早めに使い切る（裏面に注意書き）

食べ方／使用方法

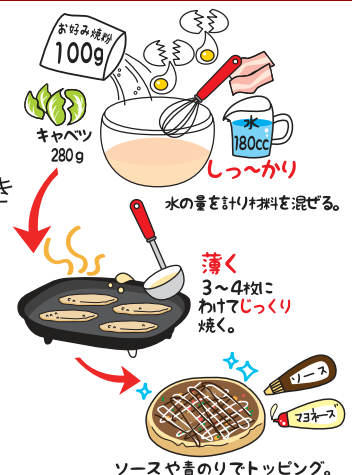
【材料】

玄米お好み焼き粉 100g
水 180cc
卵 2個
キャベツみじん切り 280g程度
天かす・紅しょうが・豚肉・
いか・えび等具材 適量

- ★ソースなしでもおいしく召し上がれます。
- ★ポン酢もオススメです。

【作り方】

- ① 粉・水・卵をよく混ぜます。
- ② 左記の具材を混ぜ合わせます。
- ③ 230℃に熱したホットプレートに油をひき生地を4枚に分け、薄く流し流します。
- ④ 底面がきつね色になるまえじっくり焼き、ひっくり返してください。
- ⑤ 両面が焼けましたら仕上げにソース、マヨネーズなどを塗り、お好みで調節、青海苔をふって出来上がり！



パッケージ・JANコード・価格

※写真下表記 上段：JANコード 下段：価格



300g

4582237660029

定価 ¥500（税別）



100g

4582237660036

定価 ¥240（税別）

規格・サイズ

300g 規格 300g 入数 10入 荷姿 1
商品サイズ 縦:250mm 横:150mm 高:15mm

100g 規格 100g 入数 20入 荷姿 1
商品サイズ 縦:170mm 横:120mm 高:17mm

成分

※ 栄養表示基準（平15年厚生労働省告示第176号）による
エネルギー換算係数：たんぱく質，4；脂質，9；炭水化物，4

財団法人 日本食品分析センターによる分析試験成績表

分析試験項目	結果	分析方法
水分	11.3g/100g	常圧加熱乾燥法
たんぱく質	7.4g/100g	ケルダール法
脂質	1.3g/100g	酸分解法
灰分	3.1g/100g	直接灰化法
炭水化物	75.7g/100g	—
エネルギー	※ 347kcal/100g	—
ナトリウム	900mg/100g	原子吸光光度法



製造および販売：有限会社南出製粉所 〒595-0071 大阪府泉大津市助松町 2-6-21 TEL 0725-22-2300
担当者：有限会社南出製粉所 南出 英司 (Email eijing@minamide-seifun.co.jp)