

国産米粉クッキー ～「米粉のホットケーキみっくす」を使った焼菓子～

商品の特徴・こだわり

- 南出製粉所の「おいしい米粉のホットケーキみっくす」で作ったクッキーです。
- **小麦粉・たまご・乳を使っていません**
なので、小さなお子様に安心のお菓子です。
- 米粉のサクサク感が美味しさを引き立てます。
- 原料にもこだわり、きび砂糖、**アルミニウム不使用**のベーキングパウダーを使用！
- 美味しさにもこだわりました。日頃のお菓子として。
- クッキー、サブレ、マドレーヌと詰め合わせてギフトに。

商品規格・原材料表示

米粉（富山県産コシヒカリ）
アーモンドパウダー（アメリカ産）
ねりゴマ（パラグアイ・ポリビア） ※クッキー黒ゴマ
きび砂糖（鹿児島・沖縄） 玄米（佐賀県産ヒヨクモチ）
米油（国内産） 豆乳（国内産）
食塩（伯方の塩 メキシコ・オーストラリア）
ふくらし粉（アルミニウム不使用）

賞味期限・保存方法

- ・開封前 賞味期限：製造日より90日
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）

規格・サイズ

規格 8個／袋
商品サイズ 縦：約25mm 横：70mm 高：約150mm
入数 20袋／ケース ※外ケース：段ボール

アレルギー物質

- ・製造工場および包装工場では、卵・落花生・大豆を含む製品を生産しています。

栄養分析

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：クッキープレーン	：クッキーごま	分析方法
水分	2.6g/100g	2.1g/100g	常圧加熱乾燥法
たんぱく質	7.7g/100g	8.0g/100g	ケルダール法
脂質	28.9g/100g	31.7g/100g	酸分解法
灰分	1.8g/100g	1.9g/100g	直接灰化法
炭水化物	59.0g/100g	56.3g/100g	—
エネルギー	※527kcal/100g	※543kcal/100g	—
ナトリウム	305mg/100g	288mg/100g	原子吸光光度法
食塩相当量	0.775g/100g	0.732mg/100g	

※栄養表示基準（平成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

商品写真・ラインナップ・価格



● 商品名／JANコード



クッキープレーン

4582237660241



クッキー黒ごま

4582237660227

- 価格はすべてオープン価格となります。
- オリジナルラベル・内容量変更の対応可（OEM提供可）
- オリジナルのノベルティ商品として、企画・パッケージ化にも対応いたします。
- ギフト用詰め合わせも対応いたします。



製造/販売：有限会社南出製粉所 〒595-0071 大阪府泉大津市助松町2-2-11 TEL 0725-32-8588
担当者：有限会社南出製粉所 南出 英司 (Email eijing@minamide-seifun.co.jp)