

おいしい米粉のホットケーキみっくす（各種 120g）

商品の特徴・こだわり

- ・工場内全てにおいて小麦粉を一切使用しない環境。
- ・お子様に多い3つのアレルギー（牛乳・卵・小麦）を使わず「美味しいおやつ」ができる。
- ・材料すべてにおいてほぼ国産のものを使用。
- ・健康嗜好に合わせ「甘さ・糖分」は抑え目。
- ・材料の「ふくらし粉」はアルミニウム不使用。
- ・米粉の「もちもち感」が独特の食感と美味しさを演出。

原材料 ※すべて遺伝子組換え無し

- 【各種共通の原材料】
 米粉（富山県産コシヒカリ）
 砂糖（てんさい糖） 玄米（佐賀県産）
 食塩（伯方の焼き塩）
 ふくらし粉（アルミニウム不使用）
- 【各種それぞれに配合された原材料】
 有機三年番茶粉末、キャロブ粉末、
 抹茶粉末、かぼちゃ粉末

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）

【無糖（砂糖なし）】



4582237660104

定価 ¥ 230（税別）

【有機三年番茶】



4582237660067

定価 ¥ 280（税別）

【キャロブ】



4582237660081

定価 ¥ 280（税別）

【抹茶風味】



4582237660050

定価 ¥ 280（税別）

【かぼちゃ風味】



4582237660098

定価 ¥ 280（税別）

賞味期限・保存方法

- ・開封前 賞味期限：製造日より6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）

規格・サイズ（共通）

規格 120g 入数 20入 荷姿 1
 商品サイズ 縦：120mm 横：175mm 高：17mm
 商品材質 商品：PET/PE 外ケース：ダンボール

食べ方／使用方法

卵を入れる、入れない場合に分けて商品裏面に説明。

【ホットケーキの場合】

- ①ボールに本商品1袋を入れ、水または牛乳を入れ混ぜる。
- ②フライパンにひいて焼く。

【蒸しパンの場合】

- ①ボールに本商品1袋を入れ、水または牛乳を入れ混ぜる。
- ②小さめのカップに分け、ラップをせずにレンジで2～3分。

※各商品ごとに水または牛乳の分量が異なります。

栄養分析 ※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	無糖	有機三年番茶	キャロブ	抹茶風味	かぼちゃ風味
たんぱく質	5.2g	4.8g	4.1g	4.9g	4.3g
脂質	0.8g	0.9g	0.7g	1.1g	0.8g
炭水化物	79.4g	82.6g	83.3g	82.3g	83.8g
エネルギー ※	346kcal	358kcal	356kcal	359kcal	360kcal
ナトリウム	831mg	773mg	763mg	779mg	856mg



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)