

米粉のホットケーキチップス ～「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」で作ったホットケーキチップスです。
- 小麦粉を使用せずにできた、サクサク柔らかい食感の今までありそうでなかった商品です。
- 原料にもこだわり、きび砂糖にアルミニウム不使用のベーキングパウダーを使用!
- 原料はホットケーキそのものなので朝食代わりとして食べてもOK! 時間の無い時でも手軽に食べれます。また、牛乳をかけてシリアルとしても合います。ナッツ類等と混ぜるもOK!
- 1袋154kcalと低カロリーなので、ダイエット食としても使えます!

商品規格・原材料表示

卵（鹿児島産） 米粉（富山県産コシヒカリ）
 砂糖（きび砂糖）
 ※かぼちゃ味、抹茶味は北海道産てんさい糖含蜜糖
 植物油 食塩（伯方の焼き塩）
 玄米（佐賀県産）
 ※かぼちゃ粉末（国産）・抹茶粉末（宇治抹茶）
 ふくらし粉（アルミニウム不使用）
 ※すべて遺伝子組換え無し

賞味期限・保存方法

- ・開封前 賞味期限：製造日より4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 ※40gパッケージとして

規 格 40g/袋
 商品サイズ縦：約215mm 横：137mm 高：約100mm
 入 数 20袋/ケース ※外ケース：段ボール

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：プレーン	：かぼちゃ	：抹茶	分析方法
水分	6.8g/100g	5.9g/100g	6.8g/100g	常圧加熱乾燥法
たんぱく質	8.4g/100g	13g/100g	13.5g/100g	ケルダール法
脂質	4.6g/100g	7.7g/100g	7.7g/100g	酸分解法
灰分	2.7g/100g	2.9g/100g	2.7g/100g	直接灰化法
炭水化物	77.5g/100g	70.5g/100g	69.3g/100g	—
エネルギー	※385kcal/100g	※403kcal/100g	※401kcal/100g	—
ナトリウム	836mg/100g	746mg/100g	769mg/100g	原子吸光度法

※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

商品写真・ラインナップ・価格



中身が見えて安心の小袋



プレーン かぼちゃ 抹茶

- 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）
- 3種類を1つにまとめたパッケージ品もあります。
- 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。

- JANコードは以下のとおり。（40g袋・20g袋）

	プレーン	かぼちゃ	抹茶
40g	4582237660074	4582237660135	4582237660142
20g	4582237660159	4582237660166	4582237660173

アレルギー物質

- ・原材料に卵を含む
- ・製造工場および包装工場では小麦・落花生・大豆を含む製品を生産しています。



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）