

国産米粉サブレ／マドレーヌ ～「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。
- 小麦粉を使っていません。
- 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） バター（国内産）
 アーモンドパウダー（アメリカ産）※マドレーヌプレーン/マドレーヌ抹茶
 抹茶粉末（京都・宇治市）※マドレーヌ抹茶/サブレ抹茶
 ねりゴマ（パラグアイ・ボリビア）※サブレ黒ゴマ
 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）ふくらし粉（アルミニウム不使用）
 食塩（伯方の塩 メキシコ・オーストラリア）

賞味期限・保存方法

- ・開封前 賞味期限：製造日より21日（マドレーヌ）
 製造日より90日（サブレ）
- 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 サブレ8個／袋 マドレーヌ1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：サブレプレーン	：サブレ黒ごま	：サブレ抹茶	：マドレーヌプレーン	：マドレーヌ抹茶	分析方法
水分	2.7g/100g	3.1g/100g	1.4g/100g	3.0g/18g	3.1g/18g	常圧加熱乾燥法
たんぱく質	3.4g/100g	4.6g/100g	4.1g/100g	1.5g/18g	1.5g/18g	ケルダール法
脂質	26.5g/100g	27.4g/100g	24.4g/100g	6.9g/18g	6.5g/18g	酸分解法
灰分	1.9g/100g	2.0g/100g	1.8g/100g	0.3g/18g	0.3g/18g	直接灰化法
炭水化物	65.5g/100g	62.9g/100g	68.3g/100g	6.3g/18g	6.6g/18g	—
エネルギー	514kcal/100g	517kcal/100g	509kcal/100g	93kcal/18g	91kcal/18g	—
ナトリウム	583mg/100g	543mg/100g	540mg/100g	38mg/18g	36mg/18g	原子吸光光度法
食塩相当量	1.48g/100g	1.38g/100g	1.4g/100g	0.1g/18g	0.1g/18g	

※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



写真はイメージです

●商品名／JANコード



サブレプレーン
4582237660210



サブレ黒ごま
4582237660234



サブレ抹茶
4582237660272



マドレーヌプレーン
4582237660258



マドレーヌ抹茶
4582237660265

- 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。



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)