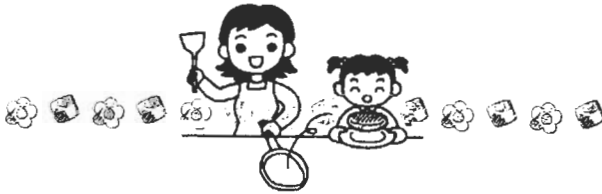


新商品のご案内

小麦粉を一切使わない（米粉）を使ったホットケーキミックス粉です。

かんたん！
おいしい！



— たまごを入れない場合 —

水または牛乳 110cc をボールに入れて粉 1 袋と混ぜて下さい。

— たまごを入れる場合 —

たまごを入れる場合、水または牛乳 60cc ~ 70cc をボールに入れて粉 1 袋と混ぜて下さい。

— ホットケーキの場合 —

卵を入れる、入れない場合に分けて商品裏に説明。水又は牛乳を入れて混ぜ、フライパンで焼く。

— 蒸しパンの場合 —

混ぜ合わせた生地を、小さめのカップに分け、ラップをせずにレンジで2~3分。

NEW



南出製粉

要望の多かった
砂糖不使用
タイプ！

賞味期限：6ヶ月、直射日光・高温多湿はさけて保存
開封後：密封して早めに使い切して下さい
※工場内において小麦粉を一切使用しない環境で製造しています。

おいしい米粉の
ホットケーキみっくす
無糖

120g/20入/230円

小麦粉を一切つかわない「米粉」を使った、ホットケーキミックス粉です。小麦アレルギーの方にも安心しておいしいものを、市販のホットケーキミックス粉と同等、それ以上の「おいしさ」を追究！米粉のもつ「もちもち感」がおいしく、米粉と思えない「ふっくら感」に驚き♪甘さや味付けを調節出来ます。

原材料：米粉（富山県産）、玄米（佐賀県産）、食塩、ふくらし粉（アルミニウム不使用）

おいしい米粉の
ホットケーキみっくす
有機キャラブ味

120g/20入/280円

チョコレートの代用品として知られているキャラブは、チョコレートアレルギーのお子様にも安心して食べて頂くことができます。チョコレートっぽいお味をお楽しみ下さい♪

原材料：米粉（富山県産）、砂糖（てんさい糖）、キャラブ粉末、玄米（佐賀県産）、食塩、ふくらし粉（アルミニウム不使用）

おいしい米粉の
ホットケーキみっくす
かぼちゃ味

120g/20入/280円

優しい甘さ、スイーツに良く合う定番の素材であるパンプキン（かぼちゃ）を使用。

色味も、あたたかな黄色で美味しさを際立たせます♪

原材料：米粉（富山県産）、砂糖（てんさい糖）、かぼちゃ粉末、玄米（佐賀県産）、食塩、ふくらし粉（アルミニウム不使用）

おいしい米粉の
ホットケーキみっくす
有機三年番茶味

120g/20入/280円

今、密かなブームの「ほうじ茶」とホットケーキのコラボ

どんな味？と創造つかないかと思いますが、和風な感じでとてもおいしいです♪

原材料：米粉（富山県産）、砂糖（てんさい糖）、有機三年番茶粉末、玄米（佐賀県産）、食塩、ふくらし粉（アルミニウム不使用）