

# おいしい米粉のホットケーキみっくす（プレーン 180g）

## 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。
- ・流行のパンケーキとしてはもちろん、ロングセラーとして長く馴染んでいただく「ホットケーキ」の名称にこだわりました。

## パッケージ・JANコード・価格



## 商品規格・原材料表示

- 米粉（富山県産コシヒカリ）
- 砂糖（きび砂糖）
- 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）
- ※すべて遺伝子組換え無し

JANコード：4582237660043 定価 ¥230（税別）

「かわいらしさ」「こどもらしさ」を打ち出し、お子様とお母様にも喜ばれるパッケージデザインとしました。お子様だけでなく、大人の女性にも目を惹かせる「ピンク」をパッケージカラーとしています。

※後続商品である各種ホットケーキみっくす各パッケージにおいて「ピンク」を商品キーカラーとしています。

## 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

規格 180g  
 入数 20入 荷姿 1  
 商品サイズ 縦：180mm 横：168mm 高：17mm  
 商品材質 商品：PA/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。

## 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	分析方法
水分	8.8g/100g	常圧加熱乾燥法
たんぱく質	3.8g/100g	ケルダール法
脂質	0.7g/100g	酸分解法
灰分	2.4g/100g	直接灰化法
炭水化物	84.3g/100g	—
エネルギー	※ 359kcal/100g	—
ナトリウム	825mg/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



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)