

名 称	パンケーキミックス
原材料名	玄米(国産)、大豆(北海道)、食塩/ベーキングパウダー
内 容 量	200g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、冷暗所にて保存
販 売 者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 TEL 03-6701-5900
製 造 所	みたけ食品工業株式会社 鴻巣工場 埼玉県鴻巣市八幡田690

アレルギー情報

本品製造工場では、ごま・アーモンドを含む製品と共通設備で製造しています。

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	355kcal	炭水化物	65.3g
たんぱく質	13.1g	- 糖 質	60.1g
脂 質	5.8g	- 糖 類	1.9g
		- 食物繊維	5.2g
		食塩相当量	1.9g



オーサワジャパンは
マクロビオティックの
総合商社です。

賞味期限



パンケーキの作り方



材料 4~6枚分(直径約10~12cm)

- ・本品…200g
- ・油…大きじ2
- ・豆乳(または水)…230ml

- 1 ボウルに油と豆乳(または水)を入れ、さらに本品を加えて混ぜ合わせます。
- 2 フライパンを強火で熱して、ぬれふきんの上で少し冷ましたら、生地を丸く流し入れ、弱火で約3分焼きます。
※鉄製のフライパンの場合は油を薄くひいてください。ホットプレートを使用するときは、約160℃に設定し、十分に温まってから焼いてください。
- 3 プツプツと小さな泡が出始めたら裏返して約2分焼きます。
火が通ればできあがりです。

ワンポイント



メープルシロップなどの甘味料を大きじ2程度生地に混ぜるとよりふっくら焼けます。(その場合、豆乳(または水)の量を大きじ2減らしてください。)

使用上の注意

- ・ドーナツなどの揚げ菓子や揚げ物料理には使用しないでください。生地が破裂して油が飛び散り、やけどをする危険があります。揚げ菓子をお作りになる場合は本品100gに対して砂糖を10g以上入れてご使用ください。
- ・開封後は湿気を避け密封して保存し、お早めにご使用ください。



袋

POSナンバー
見本1.0倍

4 932828 095844