



砂糖不使用 パンケーキミックス

グルテン
フリー

名称	パンケーキミックス粉
原材料名	うるち米(国産)、大豆(北海道産) (遺伝子組換えでない)、食塩 /ベーキングパウダー
内容量	200 g
賞味期限	欄外下部記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて 保存してください。
製造者	みたけ食品工業株式会社 〒335-0023 埼玉県戸田市本町1-5-7 TEL 048(441)3420

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

製造工場では、ごまを含む製品と
共通設備で製造しています。

栄養成分表示 (100gあたり)			
エネルギー	382 kcal	炭水化物	64.6 g
たんぱく質	14.5 g	-糖質	60.8 g
脂質	6.3 g	-糖類	1.7 g
		-食物繊維	3.8 g
		食塩相当量	1.9 g

砂糖は一切使用していません。糖類は、大豆に由来するものです。

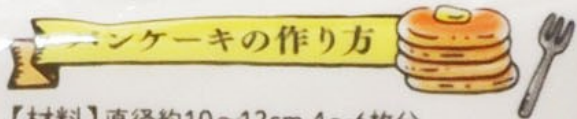
賞味期限

2020.10.14

品質並びにパッケージには万全を期しておりますが、
万一お気付きの点がございましたら、お買い上げ日・
店名をご記入の上、製造者宛にお送りください。
代替品を送らせていただきます。



外装 ごみに出すときは市区町村の
区分にしたがってください。



【材料】直径約10~12cm、4~6枚分

・本品…200 g ・卵…1個
・牛乳(または豆乳)…260ml

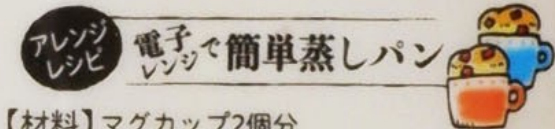
*卵と牛乳を使わない場合は油大さじ2、水280ml
を加えてください。

作り方

- ① ボウルに卵と牛乳(または油、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サラダ油を薄くひい
てください。ホットプレートを使用するときは、
160°C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。



【材料】マグカップ2個分

・本品…100 g ・牛乳…150ml ・油…大さじ1
・ベーコン…2枚 ・ピザ用チーズ…30 g

作り方

- ① ベーコンは角切りにします。材料全てをボウルの
中に入れ、よくかき混ぜます。
- ② 生地をカップの5分目あたりまで注ぎ入れます。
- ③ 電子レンジ(600W)で5分加熱してできあがりです。
お使いの電子レンジに合わせて加熱時間を調整
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。
- ・開封後は、吸湿・虫害を防ぐため、必ず袋口を密閉
して冷蔵庫で保存し、お早めにご使用ください。



4 902939 180654

ホームページアドレス

<http://www.mitake-shokuhin.co.jp/>