

商品規格書

<p>商品名 太陽のおやつ - 湘南の麦畑から - 「太陽のパンケーキ」</p> <p>JANコード 4589620060015</p> <p>内容量 200g</p> <p>原材料 小麦全粒粉、小麦粉、バターミルクパウダー、全卵粉末、てんさい糖、きび糖、大豆粉、ヨーグルトパウダー、食塩、膨張剤(アルミフリー ベーキングパウダー・ベーキングソーダ)</p> <p>商品サイズ 幅130×高さ200×マチ40mm</p> <p>小売価格 ¥600(税別)</p> <p>納入価格</p> <p>賞味期間 製造日より1年</p> <p>保存方法 高温、多湿、直射日光をさけ、常温で保存してください。(開封後要冷蔵)</p> <p>人数 30</p> <p>発送ロット 2ケース以上で送料無料</p> <p>発売時期 10月下旬</p> <p>説明</p> <p>栄養成分 (100g当り)</p> <p>備考</p>	<p>太陽のおやつ。 湘南の麦畑から</p>  <p>4 589620 060015</p> <p>希少な「湘南小麦®」の石臼挽き全粒粉を贅沢に使用した、水だけで作れるパンケーキミックスです。</p> <p>神奈川県湘南エリアに燦々と降り注ぐ陽の光を浴びて、「湘南小麦®」は力強く育ちます。この「湘南小麦®」の全粒粉を主原料に、希少な「北海道産バターミルクパウダー」と「国産ヨーグルトパウダー」をたっぷり配合しました。ダブルの乳酸菌が働くことで、水だけなのに風味豊かなパンケーキに仕上がります。ふわっとしたやわらかさがありながら、もちっとした弾力のある生地で、軽くて何枚でも食べられる美味しいパンケーキが簡単に焼けます。</p> <p>甘さ控えめなので、「おやつ」としてだけでなく、ベーコンエッグやお肉などと一緒に「お食事前」としてもお楽しみいただけます。</p> <p>簡単アレンジレシピにも。</p> <ul style="list-style-type: none"> 油の代わりにバターで焼くと、リッチなタイプのパンケーキに仕上がります。 抹茶やココアパウダー等を加えてオリジナルミックスに。 生地にはハチミツと溶かしバターを入れて焼くと、醗酵時間不要の軽くサクツとした食感のワッフルも。 <p>エネルギー: 384kcal たんぱく質: 14.1g 脂質: 6.4g 炭水化物: 67.6g 食塩相当量: 1.4g</p> <p>※乳化剤・着色料・香料・化学調味料・加工でん粉は使用していません。 ※アレルギー特定原材料(27品目中): 小麦、卵、乳、大豆 ※本品は、やまいも、ゼラチンを含む製品と共通の設備で製造しています。 ※粉100gに対しての水分量の目安【水: 100ml】【牛乳: 120ml】【豆乳: 140ml】 ※ZIP付き包材で保存が容易にできます。</p>	<p>パッケージ</p>   <p>特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆パンケーキ本来の食感が楽しめる もちもち感を出すための雑穀や添加物に頼らない、特別なレシピによる自然なふわもち食感です。 ◆食べたい分だけ作れる 卵の個数の制約を受けないので、「1人分だけ」「1枚だけ」など、お好みの量で作れます。 ◆何もつけなくても美味しい トッピングの美味しさではなく、生地そのものの美味しさを追求しました。 ◆いろいろな食感が楽しめる 水の加減だけで、「ふつくら」「しっとり」「もちもち」など、お好みのタイプの食感にできます。 ◆キャンプやバーベキューなどアウトドアでも手軽に楽しめる。 ナルゲンボトルや空いたペットボトルなどに「水」と「粉」を入れ30秒ほどシェイク。あとは生地を流して焼くだけです。 <p>販売者</p> <p>ROCKIN CHAIR 〒251-0055 神奈川県藤沢市南藤沢8-1A103 TEL: 0466-29-8488 FAX: 050-3730-6807 メールアドレス: info@taiyonooyatsu.jp ホームページ: http://taiyonooyatsu.jp/</p>
---	---	---