

ホームベーカリーで... **お米のパン** や **ケーキ** が作れます!!  
手づくり(手ごね)で...



**企** Bread&Cake Bread&Cake  
FUJISHO

特許製法によって作られた新しい食材!

# 日本の米粉ミックス

国内産米100%

ホームベーカリーで。  
手づくりで。

**お米のパン**  
や  
**お米のケーキ**  
が作れます。



内容量 1,450 g (1斤用・290g入り×5袋)

1,750 円 (税込) 送料別

酵素処理と微粉碎技術(特許製法)によって作られた、  
協和発酵フーズ㈱の米粉ミックスを使用しています

【原材料名】

米粉(国内産米100%)、小麦タンパク(グルテン)、デキストリン、乳製品、酵母エキスパウダー、増粘多糖類、乳化剤、酵素、ビタミンC (原料の一部に大豆を含む)

栄養成分表

標準成分組成表(100gあたり)

エネルギー	360 Kcal
たんぱく質	17.0 g
脂質	1.5 g
炭水化物	69.7 g
ナトリウム	62 mg

(協和発酵フーズ㈱分析値例)

【保存方法】

高温・多湿の場所、直射日光を避けて常温で保存してください

今までにない新しい味  
しっとりもちもち新しい食感

安全・安心の  
国内産米100%

ホームベーカリーでお米のパンを作る

・各社ホームベーカリーで対応可能。作り方はレシピを参照してください。

ホームベーカリーの機種、作る環境、使用する材料により、  
出来上がりに差が出る場合があります。

手づくり(手ごね)で  
お米のパンを作る

・作り方はレシピを参照してください。

お米のカステラ  
お米のケーキを作る

・小麦粉の場合と同様にお使いください。

発売元：株式会社 藤 正

〒720-0803 広島県福山市花園町 1-1-28  
TEL:084-971-7058 FAX:084-922-5032

**お米のパン** はこんな特徴があります

**おいしくて食べやすい**

- もちもちとした独特の食感
- お米の風味で自然な甘味 (噛むと甘味が出てくる)
- 飲み物なしでも食べやすく、のど越しがよい

**健康にやさしい** 健康維持・ダイエットに

- 国内産のお米を使った安全な食品
- 小麦粉に比べ血糖値の上昇が穏やか
- 食べ応えがあり腹持ちがよい (ダイエットに向いている)
- 栄養的にもバランスのとれた食品

炭水化物・タンパク質・カルシウム・鉄分・ビタミンB群・  
ビタミンE・食物繊維など含有

(問合せ先)

株式会社 藤 正

〒720-0803 広島県福山市花園町 1-1-28

TEL:084-971-7058 FAX:084-922-5032

E-mail: fujisho@kca.biglobe.ne.jp

米粉普及事業部 織田信博 携帯:090-9505-8604 (連絡先)