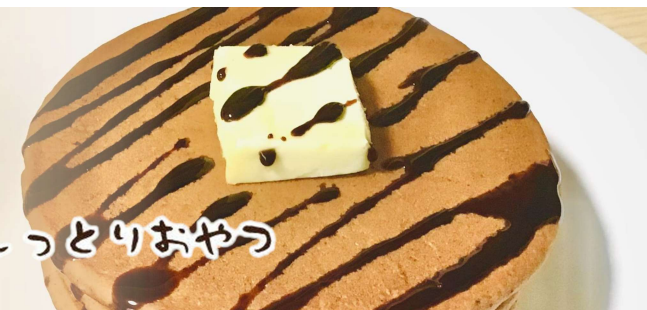




モチモチもち麦 パンケーキミックス

ココア風味

小麦粉を使わないしっとりおやつ



ただのもち麦じゃない！ 素材が違うんです！

ひめ むぎ
媛もち麦®



色素成分アントシアニンを残す為、
外皮を八分搗き精麦しています。
生産者が30年以上も大事にしてきた
品種です。



ココアパウダー

ペルー産有機ココアを使用。アルカリ処理を
していないのでカカオ豆本来の味が濃い。

ビート糖

北海道【てん菜大根由来】のビート糖を使用。
すっきりと優しい甘み。

岩塩

内モンゴルの天然岩塩を使用。ふわとした
旨味のある甘みを引き立てます。



もちっ ふわっ

この食感が
たまらない！

4つのフリー

小麦

フリー

小麦粉を使わず
もち麦粉と米粉が原料

アルミ

フリー

アルミが含まれない
ベーキングパウダー使用

オイル

フリー

油脂を使用していない
のでヘルシー

香料

フリー

素材の素朴な味わい
そのまんまが美味しい



ヘルシーおやつ 食物繊維をとりましょう！

◎一般のホットケーキミックスと比べて

100g 当たり	ホットケーキミックス	本品
熱量 (kcal)	365	373
たんぱく質 (g)	7.8	5.6
脂質 (g)	4.0	1.8
炭水化物 (g)	74.4	85.8
糖質 (g)	72.6	81.3
食物繊維 (g)	1.8	4.5
食塩相当量 (g)	1.0	1.7

※ホットケーキミックスは七訂、本品は実測分析値より引用

◎焼いたパンケーキの食物繊維量

ミックス粉1袋 (180g) で4枚焼けた場合

なんと!!!

2.0g / 1枚あたり

食物繊維

2.5倍

そして

脂質減

6割減

忙しいママの味方

①

冷めても大丈夫！

作り置きができるよ

・前日作っても、レンジでふわっふわ！
・アイスクリームなど冷たいアレンジOK

②

甘さも控えめ！

おやつ以外に食事にも

・甘いトッピングでも、おいしいよ
・お腹持ちがいいから朝食に最適！

