

風と光のお好み焼き粉 200g

有機小麦粉を基本にお好みの具材のおいしさが引き立つように余計なものは加えない

商品コード	100124
POSコード	4560342331713
希望小売価格（税抜）	¥470
商品サイズ（mm）	D12xW130xH230
内容量	200
商品重量	210
入数	24
ケースサイズ(mm)	D315×W255×H173
ケース重量	5.2Kg
賞味期限	1年



特長、セールスポイント

お好みの具材のおいしさが引き立つように余計なものは加えていません。有機小麦粉に削り節パウダーの香ばしさと旨みをプラスし、控え目な味付けにしています。

EUでは有機認証を取得しているアルミニウムフリーのベーキングパウダーを加えることで、ふんわり焼き上がります。お好み焼きの他、たこ焼き・ねぎ焼き・にら焼きなどの生地としてもお使いいただけます。

●作り方（4枚分）

ミックス粉200g とき卵1個と水200ml、野菜・その他お好みの具材と混ぜる。

原材料名

有機薄力粉（国内製造）、削り節パウダー、有機砂糖、食塩（原材料の一部に小麦を含む）／有機ベーキングパウダー（膨張剤）

保存方法、注意事項、包材情報 他

・直射日光を避け、冷暗所保存して下さい。開封後の保存は口をしっかりと閉め冷蔵庫に入れて保管してください。

製造方法

原料配合→混合→袋に充填→計量→金属探知機→段ボールに入れ梱包

栄養成分表示（100gあたり）

エネルギー (Kcal)	348		
たんぱく質 (g)	9.9		
脂質 (g)	1.8		
炭水化物 (g)	73.0		
食塩相当量 (g)	2.0		