

もぐもぐ工房の

おこめの

国産米粉使用

# 無糖パンケーキミックス

砂糖不使用で  
食事にぴったり!!



下記の特定原材料は、すべて使用しておりません。

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに・くるみ・カシューナッツ

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、 pistachio、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

写真は調理例です

もぐもぐ工房の無糖パンケーキミックスは、国内産 100% の米粉を使用しています。また、加工澱粉はタピオカ（キャッサバから作った澱粉）、とうもろこし粉は北海道産とうもろこしを使用しています。

## パンケーキの作り方（1袋あたり分）

■材料：無糖パンケーキミックス（1袋）、水（170cc）、菜種油（25g、オリーブオイルなどの油でも可）

■道具：フライパン、ボール、泡立て器、おたま

-   
パンケーキミックスを混ぜ合わせます。
-   
水を入れて泡立て器で1〜2分混ぜます。
-   
泡立て器で混ぜながら、菜種油を少しずつ入れます。
-   
弱めの中央にして生地を流し、片面ずつじっくり焼きます。
-   
焼き上がったお皿に盛り付けて、お好みで野菜やハムなどをのせてお召し上がり下さい。



## 無糖パンケーキミックス

商品コード	390082
JAN	4560270401618
販売価格	594 円（税別）
内容量	240g（120g×2袋）
賞味期限	製造日より 365 日
原材料	米粉（米（国産））、とうもろこし粉、食塩／膨張剤、増粘剤（加工澱粉、キサンタンガム）

【ご注意】本商品は、特定原材料（9品目）を一切使用しない工場において、細心の注意を払って作られておりますが、すべての方でアレルギーが出ないわけではございません。アナフィラキシーの既往症があるなど食物に敏感な方は、主治医にご相談の上お召し上がりください。

●商品の仕様・規格及びデザインは、改良のため予告なく変更する場合があります。●写真は調理例です。

2026.01

製造者

株式会社アレルギーヘルスケア

〒633-0053 奈良県桜井市谷 63-1

TEL 0744-44-5558 / FAX 0744-44-5552

URL <https://www.mogumogu.jp/>