

もぐもぐ工房の

おうちで手づくり!!

おこめの

ケーキミックス

国産米粉
使用

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・エビ・カニ・くるみ

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいち、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ

もぐもぐ工房のおこめのケーキミックスは、国内産100%の米粉を使用しています。また、砂糖は北海道産のてん菜から作ったものを、澱粉はタピオカ（キャッサバから作った澱粉）、かぼちゃフレークは北海道産かぼちゃを乾燥させて作ったものを使用しています。



おこめのケーキミックス

商品コード	390080
JAN	4560270401151
販売価格	464円(税込)
内容量	240g(120g×2袋)
賞味期限	製造日より300日
原材料	米粉(米(国産))、砂糖、かぼちゃフレーク、食塩 / 増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、膨張剤

ケーキの作り方 (1袋あたり分)

■材料: ケーキミックス (1袋)、水 (110cc)、菜種油 (25g、オリーブオイルなど他の油でも可)

■道具: カップ (200cc×2~3個)、ボール (大)、泡立て器、へら、竹串 (または箸)
※ご注意: カップは電子レンジやオーブンに使用できる耐熱用をお使いください。



1

ケーキミックス粉を混ぜ合わせます。



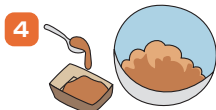
2

水を入れて泡立て器で1~2分混ぜます。



3

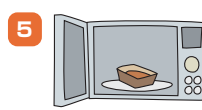
泡立て器で混ぜながら、菜種油を少しずつ入れます。



4

カップに入れます。

★膨らみますので、カップの約半分を目安に入れてください。



5

電子レンジに入れます。カップ1個当たり500Wで4~5分で、しっとり柔らかなおこめケーキが完成します。竹串を刺して生地が付着しなければ完成です。カップは1~2個ずつ加熱したほうが上手にケーキが焼きあがります。

【ご注意】本商品は、特定原材料(8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ありません。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。

2023.03

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 <http://www.mogumogu.jp/>

もぐもぐ工房の

おこめで作った

お好み焼き粉



下記の特定期原料は、すべて使用しておりません。

乳・卵・小麦・落花生・そば・エビ・カニ・くるみ

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ

もぐもぐ工房の『おこめで作ったお好み焼き粉』は、国内産100%の米粉を使用しています。また、いわし、かつお、昆布から抽出した自然の旨味エキスを配合しており、味よくふっくらとしたお好み焼きが簡単にでき上がります。



おこめで作ったお好み焼き粉

商品コード	390081
JAN	4560270401236
販売価格	626円(税込)
内容量	240g(120g×2袋)
賞味期限	製造日より300日
原材料	米粉(米(国産))、魚介エキス、食塩、かぼちゃフレーク、にんじん粉末/膨張剤、増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)

お好み焼きの作り方(2枚分)

■材料: お好み焼き粉(120g)、水(200cc)、キャベツ 適量、肉・シーフードなどをお好みで。

■道具: ボール(大)、フライパン、こて、泡立て器、竹串(または箸)

-  1 お好み焼き粉を混ぜ合わせます。
-  2 水を入れて泡立て器で1~2分混ぜます。
-  3 キャベツやその他の具材を入れ、混ぜ合わせます。
-  4 フライパンを熱し、中火で約3分焼きます。
-  5 裏返して蓋をし、中火で約3分焼きます。
-  6 蓋を外し、表面と裏面をそれぞれ1分ずつ焼きます。真ん中に竹串を刺して生地が附着しなければでき上がり。

【ご注意】本商品は、特定原材料(8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ありません。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。

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 <http://www.mogumogu.jp/>