

おこめの

おうちで手づくり !!

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・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、ピスタチオ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

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、加工澱粉はタピオカ（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	508円（税込）
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））、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分混せます。
- 3 泡立て器で混ぜながら、菜種油を少しづつ入れます。
- 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（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。

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/>

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、ピスタチオ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

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	680円(税込)
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))、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)

- お好み焼き粉を混ぜ合わせます。
- 水を入れて泡立て器で1~2分混ぜます。
- キャベツやその他の具材を入れ、混ぜ合わせます。
- フライパンを熱し、中火で約3分焼きます。
- 裏返して蓋をし、中火で約3分焼きます。
- 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付着しなければでき上がり。

【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 <https://www.mogumogu.jp/>