

素材情報シート

No.1

作成 2020 年 4 月 20 日

商品名	九州ミズホチカラ米粉
企業名	熊本製粉株式会社 http://www.bears-k.co.jp/
所在地	〒860-8625 熊本市西区花園1丁目25番1号
代表者名	宮本 貴治
電話	096-355-1223
FAX	096-355-1264
E-MAIL	hanbai-kikaku@bears-k.co.jp



食品の区分

食品(サプリメント形状) 加工食品(その他) 生鮮食品 原材料

商品の形状

固形 顆粒状 カプセル 液体 その他 (粉末)

一日当たりの摂取目安量・お召し上がり方

ホームベーカリーで簡単に、グルテンフリーのふんわりしっとりした米粉パンが作れます。アレルギーがある方もない方も美味しくお召し上がりいただけます。

商品特徴<機能など>

特徴的な成分名	米粉(グルテンフリー)
目的とする食機能	<input type="checkbox"/> 第一次機能(栄養面) <input checked="" type="checkbox"/> 第二次機能(嗜好面) <input type="checkbox"/> 第三次機能(生体調整面)
当該製品が想定する主な対象者	小麦アレルギーをお持ちの方、自宅でパンを作られる方

概要

■こだわり

- ・米粉パンに適したお米の品種「ミズホチカラ」(九州産)を使用
- ・GF認証を取得し、7大アレルゲンの持ち込みを禁止したアレルギー対応専用工場生産
- ・グルテンや増粘剤を使わなくても、ふんわりしっとりしたパンができる。
- ・農林水産省「米粉の用途別基準」の『2番パン用』に該当する日本米粉協会推奨の商品

■利用方法・料理例 etc.

調理例)

材料

九州ミズホチカラ米粉	300g	キャノーラ油	12g
砂糖	25g	インスタントドライイースト	4g
食塩	4g	水	250g

作り方

- ①ホームベーカリーに水、砂糖、食塩、キャノーラ油、九州ミズホチカラ米粉、インスタントドライイーストの順に材料を入れる。
- ②「早焼きモード」を選択しスタートを押す。
- ③焼き上がったらパンを取り出し、粗熱を取る。



原材料	原材料名	産地	アレルギー品目
原料産地	うるち米	九州産	なし
	アレルギー物質コンタミ注意喚起の有無		<input type="checkbox"/> あり <input checked="" type="checkbox"/> なし