

商品情報シート

No.1

作成 2020年 4月 20日

商品名	まるめるグルテンフリーパンミックス	
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	096-355-1268	
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

グルテン成分でのアレルギー症状が極めて敏感な方は特に慎重にお召し上がりください。
初めは少量からお召し上がりになることをおすすめいたします。

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

- ①7大アレルゲンを持ち込まない食物アレルギー対応専用工場での製造
- ②通常のパン生地のように成形可能
(グルテンフリーパンの生地はゆるいため、型に流し入れて焼成するのが一般的)
- ③短時間でパンができる(計90分:作業時間30分、発酵&焼き時間60分)
- ④一般家庭にある材料や道具でできる(本商品以外に水、イースト、キャノーラ油、米粉又は片栗粉)

■利用方法・料理例 etc.

- ・上記④の材料をボウルの中でしっかり混ぜ合わせる。
- ・生地を均等に8分割し、丸めて形を整える
- ・発酵を取り、オーブンで焼く

※詳細は商品裏面レシピを参照ください。

調理例



原材料	原材料名	産地	アレルギー品目
原料産地	米粉	九州産	なし
	でん粉		なし
	砂糖		なし
	食塩		なし
	増粘多糖類		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