



アルミフリーBP  
(ベーキングパウダー) 使用

# 米粉ミックス

## Less is more

原材料は2つだけ  
米粉・ベーキングパウダー

# Gluten-free



西会津産  
減農薬コシヒカリ使用  
極上のお米を  
粉にしています

アルミニウムフリーの  
ベーキングパウダー使用  
だから安心です

ベーキングパウダー入り米粉  
だからお菓子も楽につくれます

お菓子にも  
お料理にも

米粉ミックス  
簡単レシピ付き

Gluten-free



## 白菜のお好み焼き



### 材料 (約4枚分)

本品1袋(200g)・白菜4枚・山芋100g・卵1個・水200cc・鰹節粉20g \* お好みに、さらに卵・キノコ類・青のり粉・紅ショウガ・お好み焼ソース・マヨネーズ・からし

### 作り方

- ①白菜を線切りする。
- ②山芋をすりおろす。
- ③ボールに本品、水200cc、卵、山芋、鰹節粉をいれませ、白菜を混ぜる。
- ④ホットプレート140℃で両面を焼く。お好みに、卵や青のり、紅ショウガなどをのせて焼く。
- ⑤お好みに、ソースやマヨネーズ、からしなどをつける。

Gluten-free





## バナナケーキ

材料(12cm 4枚分)

本品 半袋(100g)・バナナ1本・砂糖30g・  
卵1個・サラダ油大さじ2・牛乳大さじ3

### 作り方

- ①12cmの丸型に油を塗る。ホットプレートを140度にセットしておく。
- ②ミキサーにバナナ・砂糖・卵・サラダ油・牛乳を量り加え混ぜ合わせる。
- ③粉を一度に加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ④ 約5分焼いて完成。

Gluten-free