

こどもベーカリー
KIDS BAKERY
レンジでつくる
国産米粉の
蒸しパンミックス

HOME MADE STEAMED BREAD

お家で簡単!ふわもち食感!

おうちで簡単
ふわもち食感





からだにやさしい、フワもち食感。



こどもベーカリー KIDS BAKERY レンジでつくる 国産米粉の 蒸しパンミックス HOME MADE STEAMED BREAD お家で簡単!ふわもち食感!

水を混ぜて レンジで3分!

九州産 ミルクバター-パウダー 使用



九州プレーン味



宮崎黒ゴマ味



宮崎紅茶味

1

親子でおうち時間を楽しむ

新型コロナウイルスによる外出自粛が長期しそうな昨今。親子でおうち時間を楽しく過ごすための商品です。レンジで簡単につくれるので小さなお子さまがいる家庭でも安心して一緒に料理が楽しめます。お子さまの食育にもピッタリ。

2

グルテンフリーで体にやさしく

グルテンとは、小麦などの穀物から生成されるタンパク質の一種のことで、小麦粉アレルギーをもつ方は、このグルテンを摂取することによって様々な症状を発症してしまいます。そこで、小麦粉の代わりにグルテンフリーである国産米粉を使用しているため、小麦粉アレルギーの子どもでも美味しく食べられます。

3

JIMOTO-地元-に愛される商品に

日本各地で地元食材を使用した商品を開発しています。今後も地域に根差して地元の味を発掘し、食文化を大切にすることで地域の活性化や地方創生に貢献していきます。

九州産うるち米 米粉使用 アルミフリー 膨張剤 乳化剤・香料 不使用

レンジ調理で誰にでも簡単につくれる蒸しパンミックスです。袋のまま料理できるので、調理器具は一切使わず、後片付けも簡単。

米粉は国産うるち米を使用。砂糖はキビ糖でやさしいコクのある甘さ。宮崎産バター-ミルクパウダーのミルク感。ふわっともちもち食感の蒸しパンです。

作り方

材料:本品1袋、水80ml (お願い)開封後は袋は1回で使いきりです。

- ①袋の口を大きく開き、水を入れる。
- ②よくかき混ぜる。ダマがなくなるまでしっかりと混ぜ合わせる。 ※底に粉が溜まりやすいので、しっかり混ぜてください。
- ③チャックを必ずしめて、袋をたて、電子レンジで加熱する。
- ④左右の持ち手を持ちレンジから取り出しチャックを開く。粗熱をとって逆さにし、軽く振ってお皿に出す。 ⚠やけどに注意!!

電子レンジ加熱の目安
500W / 約3分20秒
600W / 約3分

Let's try!! 80cc



< color+

合同会社カラプラス

〒880-0014 宮崎市鶴島2-16-15-1F

TEL/0985-78-0755 FAX/0985-24-1566

mail/kodomo.bakery@gmail.com