



選り抜いた大吟醸の酒粕パウダー+シールド乳酸菌 (100億個) 乳酸菌で健康サポート!

## 『パック de 蒸しパン(甘くない 食事パンタイプ)』

この商品は、皆様のご要望により生まれた「砂糖・食塩不使用」の商品です。

加える水を下記に代えて 美味しくアレンジしてお召し上がりください。

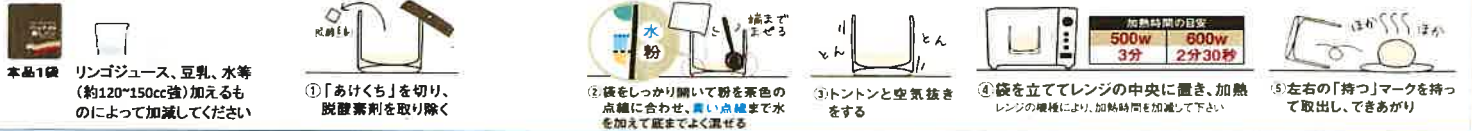
●酵母、イースト、発酵不要! サンドイッチやレーズンパンもOK!

[ご注意] ★リンゴジュースや豆乳の濃度やトッピングによって水分量を加減して下さい。(目安: 120~150cc)

★ホットケーキの生地くらいが目安です★大吟醸の酒粕パウダーで酵母パンの味わい★アルコール分は加熱後ゼロになります。



### 【基本の作り方】



### どんなものを作りたいですか?

### 基本の生地

### おすすめトッピング

ほんのり甘い蒸しパン  
を作りたい方に

①リンゴジュース できれば果汁100%

コクのある蒸しパン  
を作りたい方に

②豆乳 できれば特濃豆乳8~10%

水(又は炭酸水)で  
作りたい方に

③水(又は炭酸水)+食塩少々+最後に油小さじ1

もっと「食パン」  
の味に近づけたい方に

④ 豆乳約130cc強  
砂糖6g(約小さじ2)  
食塩0.5g(小さじ1/10)  
油(オリーブオイル等)小さじ1

もっともっとアレンジを  
楽しみたい方に

\*生地を作り、最後に油小さじ1を加える  
\*甘さは、お好みで調節してください。

●レーズン約25g⇒レーズンパン

(レーズンはお湯で戻しておく)

\*他のドライフルーツも おすすめ!

●煮豆⇒まめパン

●カレー味の野菜⇒カレーパン

粗みじん切り野菜+下記調味料を耐熱容器に入れレンジ加熱  
玉ねぎ15g、人参10g、パプリカ15g、パセリ、  
カレー粉大1/2、塩、こしょう少々

\*加える野菜はお好みで、荒熱を取って

●ジャムをぬったり、ハムや野菜を挟む

●ハーブソルト⇒ハーブパン

⑤ボールにミックス粉+豆乳(又は水、リンゴジュース等)で生地を作り、お好みの容器でアレンジOK

\*紙容器、シリコンカップ等にお好みの具をプラスして簡単に手作りできます。

\*簡単に生地を作ることができ、お好みの具を加えてメニューの幅が広がります。

\*加える具やレンジの機種、ワット数等によって加熱時間を加減して下さい。



### ケーキサレ(130×55×40mm)パウンドケーキ一本

ミックス粉80g+豆乳120cc強+食塩こしょう少々  
+具(お好みの野菜、ハム等)

①ボールで生地を作り型に入れてトッピングする

②レンジ約5分

\*オーブントースターで  
焼き色を付けるとよい



### マフィン(3~6個)

ミックス粉+豆乳120cc強+お好みの具

(バナナ、かぼちゃ、レーズン等)

①ボールで生地を作りお好みの型に入れてトッピングする

②レンジ3分

\*一度に色々なお味の  
マフィンが作れます



### ミニ肉まん風&ポテトサラダパン

ミックス粉+豆乳120cc強+お好みの具

①ボールで生地を作り、型に入れてトッピング  
(肉団子やハム、ポテトサラダ、きんぴらごぼう等)

②レンジ約3分

\*アレルギー対応肉団子を入れ  
上から生地をかぶせること



お問い合わせは、下記どうぞ!

中野産業株式会社

フリーダイヤル 0120-05-1345 Fax 087-816-7178

<http://www.w-sorghum.com>

