

「こねない」パンづくり もち！ふわ！お米で作った簡単パンミックス

みたけ食品工業株式会社（本社:埼玉県戸田市、代表取締役社長 八田武治）は、2022年8月より『お米で作った簡単パンミックス』を発売します。

「パンを手作りするのは難しい…」そんなイメージを覆す「もちふわパンが簡単に作れる米粉ミックス粉」をコンセプトに開発しました。

本品以外に用意するのはドライイーストと水と油の3つのみ。ご家庭にある材料、道具で簡単にパンを作ることが出来ます。

◆商品特長

・驚くほど簡単に丸パン作り

通常のパン作りでは欠かせない「こねる」作業が不要。本品、ドライイースト、水、油を合計2分程度混ぜ、あとは成型して発酵と焼き上がりを待つだけです。完成まで約50分。そのうち40分は発酵・焼き時間なので、ご自宅で簡単にパン作りが楽しめます。

・冷めても「もち！ふわ！」で美味しい

米粉ならではのもちもち感を活かしつつ、白くてふわふわな食感を目指し、配合にとことんこだわりました。

・7大アレルギー不使用（卵・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生）

7大アレルギーフリーの為、アレルギーをお持ちの方にも安心してお召し上がり頂けます。

・3種類のパンが作れる

丸パン、山型食パン、ホームベーカリー食パンの3種類が作ることができます。お好みに合わせてお楽しみください。

◆商品概要

『お米で作った簡単パンミックス』

- ・内容量 300g
- ・価格 オープン価格
- ・原材料 うるち米（国産）、でん粉、グラニュー糖、食塩
／加工でん粉、増粘剤（サイリウム）
- ・賞味期限 12ヶ月

弊社 Instagram

レシピ動画公開！



<https://www.instagram.com/mitakeshokuhin/>

弊社 YouTube

レシピ動画公開！



https://www.youtube.com/watch?v=Jowyh_i6Q_s

