

古代小麦のカカオパンケーキキックス

分類	粉	1ケース入数	1個
JANコード	-	最低納品単位	1個
保存条件	常温	生産可能数量	1個
賞味期限	180日	販売期間	通年
内容量	150g	道外発送対応	可
単価(税抜)	790円	江別産原料の使用	使用していない



商品特徴
 北海道産スペルト小麦を使用したカカオ風味のパンケーキキックス。粗挽きスペルト小麦にカカオパウダーを贅沢に配合。高い栄養価の有機カカオニブ配合で、そのつぶつぶ食感と香ばしい風味も楽しめます。水や豆乳を加えるだけなので、卵・乳アレルギーの方でも安心です。

使用原材料
 スペルト小麦全粒粉(北海道産)、メープルシロップ、カカオニブ、カカオパウダー、天日塩 / ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)

裏面表示

古代小麦100%
PANCAKE MIX - カカオ

卵・牛乳いらず。嚼めば嚼むほど広がるうまさ
 普通小麦の原種にあたる古代穀物ディンケル小麦(英名:スペルト)、ナッツのような豊かな風味が特徴です。
 粗挽きの全粒粉にカカオパウダーとつぶつぶカカオニブを配合。卵や牛乳いらずで、アレルギーの気になる方も本格的なカカオパンケーキを楽しむことができます。

 <作り方>
 1. ミックス粉と水を1:1の割合でダマがなくなる程度に混ぜる。
 2. 油をひいたフライパンに生地を流し入れ、厚さ1cm程度に広げる。
 3. 蓋をして弱火でじっくり火を通す。
 4. 縁の色が変わってきたら、裏返して同様に弱火で焼く。
 5. 両面とも香ばしく焼けたら完成。
 ※調理の際は火や熱に十分ご注意ください。

●名称: カカオパンケーキキックス
 ●原材料名: ディンケル小麦全粒粉(北海道産)、メープルシロップ(カエデの樹液)、カカオニブ、カカオパウダー、天日塩(沖縄県製造) / ベーキングパウダー、(一部に小麦を含む)
 ●内容量: 150g ●賞味期限: 年 月
 ●保存方法: 直射日光を避け、湿気の少ない涼しいところで保管して下さい。
 ●製造者: Cafe心麦 (代表 一色恵太)
 北海道江別市文京台南町32-16 ☎011-777-8543

栄養成分表示(100g当たり) / 熱量348kcal、たんぱく質9g、脂質6g、炭水化物71g、食塩相当量3.1g(推定値)
 ※膨張剤はアルミニウムフリーを使用しています。
<https://cafekomugi.com>

事業者名	Cafe心麦		
郵便番号	069-0835		
住所	江別市文京台南町32-16		
電話番号	090-7658-1540		
FAX	011-777-8543		
担当者	一色恵太		
メールアドレス	info@cafekomugi.com		
HPアドレス	https://cafekomugi.com		
インターネット販売	自社オンラインショップ	有	
	他社オンラインショップ出品	可	
	条件	送料など別途規定有	
オンラインショップアドレス	https://cafekomugi.theshop.jp		
事業者PR情報			
夫婦2人で営む小さなカフェ。スペルト小麦にこだわったメニューや焼き菓子などを提供。全てのメニューが卵、乳製品、スペルト以外のお麦不使用。アレルギーの有無に関わらず友人や家族と一緒に楽しむことができるお店です。			

主な販売先
 「自店舗」「ハーモニーガーデン」「るるピオ・エピソード」星が丘店、「おいで屋」「HIROKA JAM」

商品生産に伴う管理状況について
 HACCP

商品販売についての希望
 徐々に拡大

アレルギー表示

義務	小麦
注意喚起	

「推定値」または「分析値」↓ 単位 ↓

栄養成分表示(推定値)	100 g	当たり
熱量	348	kcal
たんぱく質	9	g
脂質	6	g
炭水化物	71	g
食塩相当量	3	g

備考