



# 山芋入り お好み焼き ミックス

国産小麦の小麦粉使用

直径約15cm/4枚分

国内産原料100%の原料のみで作った純植物性のお好み焼きミックスです。  
小麦澱粉、山芋粉、昆布粉末を加えました。  
ご家庭で簡単にふんわりとした食感のお好み焼きがお作りいただけます。  
動物性原料、化学調味料、食塩不使用。

## 基本の作り方(直径約15cm1枚分)

①キャベツを千切りに刻んでおく。

②ボウルに①とお好み焼きミックス、お好みの具材、水を入れ箸でよく混ぜる。

③フライパンに油をひき、②を流し入れ、ふたをして弱火から中火で軽く焦げ目がつくまで5分程焼く。裏返して、反対側も同様に焼く。

④最後はふたを取って少し水分を飛ばす。



## 山芋入り お好み焼きミックス

商品コード:131004  
内容量:200g  
税込価格:411円(税抜価格:380円)  
人数:30  
賞味期間:6ヶ月



原材料:小麦粉[小麦(青森、三重)]、小麦澱粉(国内産)、山芋粉(石川)、昆布粉末(北海道)

※パッケージは開発中のため、変更になる場合があります。



できあがり

焼き上がったらお好みで、ソースやマヨネーズなどを塗り、青のり、紅しょうが、かつお節などをかける。

LOVE ▸ FOOD ▸ PEACE

HP <https://sokensha.co.jp/> Facebook <https://www.facebook.com/LOVEFOODPEACE> Instagram <https://www.instagram.com/sokensha/>

