

素材本来の味わい

# パンケーキ ネオハイミックス

*Pancake Neo high mix*

Regular

[砂糖使用]

Plain

[砂糖不使用]

国産（南西諸島産：沖縄・鹿児島）  
さとうきびの粗糖使用

お好みの味付けでお楽しみ頂ける  
砂糖不使用

国産小麦の小麦粉使用

焙煎小麦胚芽のまろやかな甘みと香ばしさをプラス

アルミニウムフリーのベーキングパウダー使用

香料・着色料・乳化剤不使用

沖縄の海水を伝統的な平釜製法で煮詰めた海水塩を使用

## 基本の作り方

### パンケーキ

9cmで約7枚分

<材料>

①本品100g②卵1個③水または牛乳100ml④油 適量

<作り方>

①～③をボウルに入れ、良く混ぜて生地を作ります。フライパンを十分熱してから、④の油を薄く引き、濡れふきんの上で軽く冷めます。生地を丸く流し、弱火で3分位焼き、表面が泡立ってきたら、裏返して焼き上げます。

※ホットプレートの場合は約160℃。  
※ホットケーキ（2枚分）を作る場合は水または牛乳を70～80mlにして調理してください。

### ドーナツ

12個分

<材料>

①本品200g②マーガリンまたはバター大さじ1③卵1個④水または牛乳大さじ2⑤砂糖 大さじ2⑥油 適量

<作り方>

①～④をボウルに入れ、良く混ぜ合わせます。ドーナツ形に丸く輪を作り、中温（約170℃）の油できつね色に揚げ、⑤をまぶしてください。

### 蒸しパン

9個分

<材料>

①本品400g②卵1個③水250ml

<作り方>

①～③をボウルに入れ、良く混ぜて生地を作ります。カップ型に流し込み（7分目）、蒸し器で約15分蒸し上げます。レーズン、ナッツ、ジャム、あんこ、さつまいも等お好みの具材を入れると美味しく召し上がり頂けます。

※電子レンジの場合はカップ型をアルミ等の金属製でなく、紙または耐熱容器を使用してください。生地を半分程度に流し込んで軽くラップをし、約1分加熱してください（膨らみが悪い場合は、様子を見ながら倍に膨らむまで加熱してください）。



SOKEN.SHA  
LOVE > FOOD > PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

[https://sokensha.co.jp/pickup/pancake\\_neohighmix/](https://sokensha.co.jp/pickup/pancake_neohighmix/)

