

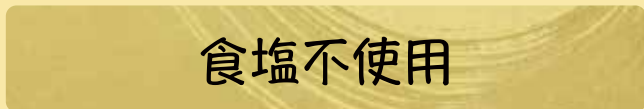
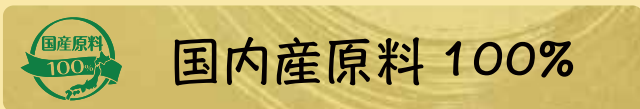
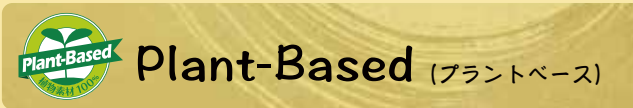


国内産原料100%の原料のみで作った純植物性のお好み焼きミックスです。
小麦澱粉、山芋粉、昆布粉末を加えました。

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、食塩不使用。

直径約15cm 4枚分



基本の作り方 (直径約15cm1枚分)



<<基本の作り方の動画はこちら



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分程度焼く。裏返して、反対側も同様に焼く。



④裏返して、反対側もふたをして弱火から中火で軽く焦げ目がつくまで5分程度焼く。



⑤最後にふたを取って少し水分を飛ばす。



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/okonomiyakimix/>

