

# 水を混ぜてオーブンで焼くだけでOK! 米粉のパンがご家庭で簡単に作れちゃう♪

「小麦アレルギーだから米粉で代用したい。  
でも、一から作るのはとても大変…」

そんなお悩みはありませんか？

「米粉パンミックス粉」は水と混ぜるだけで  
パン生地がれます！また、「乳製品」や「たまご」などの  
アレルギー物質も含まないので、幅広い方にお使い頂けます。

小麦アレルギーの方にも  
おいしいパンを楽しんでもらいたい



開発者

静岡県立大学  
食品栄養科学部  
新井教授

そんな想いから生まれたのが、  
静岡県立大学が開発した  
「米粉パンミックス」です。  
グアー豆、豆乳の独自配合で、  
添加物不使用でもモチモチ  
ふっくらに仕上がります。

モチモチ食感

小麦粉パンに比べ、  
水分量が多くしっとり  
モチモチの食感！

中性脂肪が  
高めの方に

中性脂肪抑制効果がある  
「グアー豆」を独自配合。

栄養たっぷり

タンパク質やビタミンB1  
ビタミンEなど、  
身体に必要な栄養素を  
多く含んでいます。

国産うるち米  
沖縄北谷産の塩  
喜界島の粗糖  
フランス産イースト  
使用



「米粉パンミックス粉」は  
下記の品目を使用しておりません。

