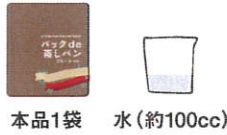


# 容器も計量も必要なし♪『パック de 蒸しパン』の作り方

## 材料



本品1袋 水(約100cc)

### One Point 1

もっと美味しくしたい時は  
水を豆乳に♪

### One Point 2

豆乳なしで美味しくしたい時は  
油(大さじ1~2)+水(ジュースでも◎)で100ccにするとOK!

### One Point 3

もっとふわふわにしたい時は  
水を炭酸水に♪

### One Point 4

出来上がり時に形を整えると、まある可愛い形になります♪

## 作り方



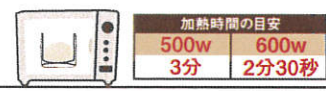
①「あけくち」を切り、脱酸素剤を取り除く



②袋をしっかり開いて粉を茶色の点線に合わせて、青い点線まで水を加えて底までよく混ぜる



③トントンと空気抜きをする



④袋を立ててレンジの中央に置き、加熱  
加熱時間の目安  
500w 3分 600w 2分30秒  
※レンジの機種により、加熱時間を加減して下さい  
※蒸し器でもOK



⑤左右の「持つ」マークを持って取出し、できあがり

## アレンジレシピ

パースデー・クリスマス・バレンタインや、ティータイム・お土産にも! できたてふわふわの「蒸しパン」で、楽しいひとときをお楽しみください

### トーストでサクっふわっ! 食事パンにも♪ イングリッシュマフィン風サンド

#### 【材料】

- |                    |           |               |                      |
|--------------------|-----------|---------------|----------------------|
| パック de 蒸しパン        | 1袋 (80g)  | 人参ラベ          |                      |
| ① 玉ねぎすりおろし(大さじ2~3) |           | 人参スライス        | 約1本+食塩小さじ1/2         |
| ② 水                | あわせて100cc | レーズン(又は黒オリーブ) | 大さじ1/2               |
| (お好みで日本酒小さじ1/2)    |           | ③ オリーブオイル     | 大さじ1                 |
| フリルレタス             | 適量        | マーマレード        | 大さじ1                 |
| 紫キャベツ千切り(又は紫玉ねぎ)   | 適量        | レモン汁          | 大さじ1/2               |
| 生ハム(又はハム)          | 3枚        | 付け合わせ         | お好みで(フライドポテト・プチトマト等) |



#### 【作り方】

- あわせた①と本品と混ぜて、上記の方法で蒸しパンを作る
- ②の材料を混ぜて人参ラベを作り、フリルレタスは適当な大きさにちぎる
- 蒸しパンを半分に切って焼目をつける
- ③にフリルレタス、紫キャベツ、生ハム、人参ラベをはさむ

日本酒は加熱するとアルコールが飛び、パンのような風味が残ります!



### 特別な日の可愛いケーキがカンタンに! ケーキ風

- 【材料】  
パック de 蒸しパン 1袋 (80g)  
水 100cc  
飾り 適量 (フルーツ・生クリーム等)

#### 【作り方】

- 上記の方法で蒸しパンを作る
- 生クリームやお好きなフルーツで飾り付けする  
半分に切って生クリームやフルーツをサンドしてもOK



### 野菜との相性もバッチリ かぼちゃ蒸しパン

- 【材料】  
パック de 蒸しパン 1袋 (80g)  
水 100cc  
かぼちゃパウダー 小さじ1 (又はマッシュかぼちゃ)  
飾り 適量 (かぼちゃ・パンプキンシード・生クリーム等)

※写真はマッシュかぼちゃを使用

#### 【作り方】

- かぼちゃパウダー小さじ1と水を本品と混ぜる
- 薄切りのかぼちゃを飾り、上記の方法で蒸しパンを作る
- お皿に取り出し、パンプキンシードや生クリームを飾る



ひと手間で本格的  
りんご蒸しパン  
水をリンゴジュースに、りんごはオリゴ糖+シナモンとレンチンすると、しっとり!



抹茶で和風に!  
抹茶蒸しパン  
抹茶小さじ1をプラス。さつま芋・甘納豆を加えても◎。



いつもの味にひと工夫!  
ココア蒸しパン  
ココア小さじ1をプラス。



野菜ジュースでいどり抜群★  
野菜ジュース蒸しパン  
水をお好みのジュースに代えて。

Gluten free Steamed bread  
パック de 蒸しパン  
プレーン Plain  
※お一人様1回限り

お試し 送料無料! **250円**(税込)

Gluten free Steamed bread  
パック de 蒸しパン  
プレーン Plain

お買い得 5袋セット **1,000円**(税込)

【製造元】  
中野産業株式会社  
☎0120-05-1345 Fax.087-816-7178  
平日9:00~17:00(祝祭日除く)  
<http://www.w-sorghum.com>

ご購入はこちらから