



アレルギー特定原材料を
持ち込まない弊社国内工場で製造



機能性表示食品
難消化デキストリン(食物繊維)

手づくり蒸しパンで、
おいしく腸活*

パックde 蒸しパン

Premium
プレミアム

甘さひかえめ



容器も計量も必要なし。
この袋に水だけ入れて
レンジで3分!



Gluten Free (グルテンフリー) & Vegan (ヴィーガン)
(小麦粉不使用) (動物性食品不使用)

保存料・着色料・香料 無添加

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

*ここで言う「腸活」とは、難消化性デキストリンを配合することで、「腸内ビフィズス菌を増やしておなかの調子を整える」作用を指しています。 ※写真は調理例

クックパッドユーザーの声



cookpad user research

「パックde蒸しパン」初の「機能性表示食品」 難消化デキストリン(食物繊維)配合



ホワイトソルガム

※ホワイトソルガム粉、全粒粉VS米粉、小麦粉、玉米粉、栄養成分比較表(100gあたり) 7頁日本食品標準成分表、日本食品成分センター及び電子総合技術センター調べ

食物繊維
米粉の

約3.8倍

鉄分
米粉の

約20倍

マグネシウム
米粉の

約6.5倍

難消化性デキストリン

食後の
血糖値の上昇を
緩やかにする

ビフィズス菌を
増加させることにより
おなかの
調子を整える

食物繊維
どうもこうでもんぶん
から作られている

味や食感に
影響を
与えない

消化されずに
大腸に到達して
腸内細菌の
エサになる



アレンジもカンタン♪いろいろ 詳しくは web で!



基本材料と道具は、これだけ!
あとはお好きなアレンジ材料を
ご用意ください♪

◎ 道具



温める用のスプーン



電子レンジ

◎ 材料



本品1袋 水(100cc弱)



炭酸水を使うと
さらにふわふわ!
豆乳・ハーブ等で
アレンジも♪

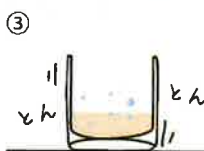
作り方



「あけち」を切り、脱酸
薬剤を取り除く



袋をしっかりと開き、粉を茶色の点線に
合わせ、水(または豆乳)を青い点線
を目安に加えて、粉っぽさが無くなる
よう、底まで混ぜる



トントンと空気抜きを
する



袋を立ててレンジの中央に置き、加熱
レンジの種類により、加熱時間を加減して下さい

加熱時間の目安	
500w	600w
3分	2分30秒



左右の「持つ」マークを持っ
て取出し、できあがり

■原材料:ホワイトソルガム粉(国内製造)、砂糖(てんさい糖)、難消化性デキストリン、食塩/ベーキングパウダー、増粘多糖類

■機能性関与成分:(加熱調理後)難消化性デキストリン(食物繊維) 5g
■ベーキングパウダーはアルミ不使用

【届出番号】H1060

【届出表示】本品には難消化性デキストリン(食物繊維)が含まれます。難消化性デキストリン(食物繊維)にはビフィズス菌を増やすことにより、おなかの調子を整え便通を改善する機能や食後の血糖値の上昇を抑制する機能があることが報告されています。

●本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

【一日当たりの摂取目安量】1袋(80g)

【摂取の方法】作り方参照、普段の主食やおやつに置き換えてお召上がり下さい。

【摂取上の注意】一日当たりの摂取目安量をお守りください。

●本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。●本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。●疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。●体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

写真はすべて調理例

■ご注文・お問い合わせは

【販売代理店】

【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

レシドとホワイトソルガム
についてはこちら

