



# エーコープむしパンミックス

**国産小麦と国産米粉を使用！**



## 1. 100%国産の小麦を使用したプレミックスです！

国産小麦を自社で製粉した挽き立ての小麦粉を使用しています。独自の技術により、たんぱくの低いところだけを取りわけていますので、軽い食感に仕上がります。

## 2. 国産の米粉を配合！

国産の米粉を加えることでパリッとした焼き加減に仕上がります。また保水力が高いため時間をおいてもしっとり感が持続します。

## 3. 様々な調理に使えます！

ベーキングパウダーを配合しており、水を加えるだけで手軽にむしパンやホットケーキなどが作れます。合成着色料、甘味料などは一切使用していません。蒸す、焼く、揚げる等、様々な調理にお使いいただけます。



## エーコープむしパンミックスでつくる 焼きりんごケーキ

## 子供と作る！ アレンジレシピ

### 材料

- ・むしパンミックス……200g
- ・卵 ……………1個
- ・牛乳 ……………130ml
- ・りんご ……………1個
- ・砂糖 ……………40g
- ・バター ……………20g

### 作り方

- ①りんごの皮をむき、縦割り24等分に切り分けておきます。
- ②ボールに牛乳・卵を入れ、よく混ぜ合わせてからむしパンミックスを入れ、さらに良く混ぜ合わせ生地を作ります。  
→生地がトロトロになるまでよく混ぜる。
- ③フッ素加工のフライパンに砂糖(40g)を入れ、中火にかけます。キャラメル色になったらバターを入れます。バターが溶けたら火を止めてりんごを均一に並べます。  
→砂糖の色が変わるまでバターを入れない。
- ④②の生地を流し込み、蓋をして弱火で約10分程度焼きます。  
→火加減は気持ち弱めで、時間になっても焼けてなければ徐々に強く。
- ⑤お皿の上にフライパンをひっくり返して取り出します。切り分けて温かいうちにお召し上がり下さい。→ひっくり返す時は、一気に！(カラメルソースの横モレ注意)



## Q & A

**Q**：むしパンを作ってみたけど膨らみが悪かった。どうして？

**A**：小麦粉は水を加えて練ることでグルテンが形成されます。  
**混ぜすぎるとグルテンに粘りが出すぎて膨らみが悪くなります。**ふわっとした膨らみに仕上げたいときは、混ぜすぎずに注意してください。



### ポイント

- ※生地のは硬さは流し込める程度に牛乳の量で調節して下さい。
- ※火が強いとコゲやすいのでご注意下さい。



国産小麦の天ぷら粉

# エコープあげらく天

**国産小麦と国産米粉を使用！**



**分包タイプ**

1kg (100g×10袋入り)

## 1. 100%国産の小麦を使用した天ぷら粉です！

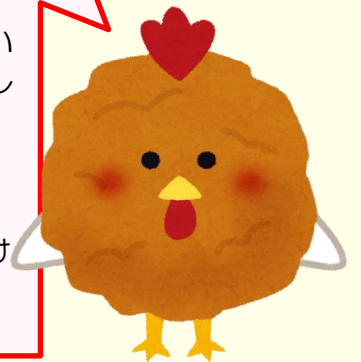
国産小麦を自社で製粉した挽き立ての小麦粉を使用しています。独自の技術により、たんぱくの低いところだけをとりわけていますので、軽い食感に仕上がります。

## 2. 国産の米粉を配合！

国産の米粉を配合することでカラッとした食感に仕上がります。また油の吸い過ぎを抑えるのでヘルシーに揚げ上がり、時間をおいてもサクサク感が持続します。

## 3. 料理に便利！使いやすい分包タイプ！

1袋100gに個包装された分包タイプなので計量の手間がかかりません。あけたての風味の良い小麦粉を使いきりで使用できます。ドーナツやアメリカンドッグなどもおいしく出来上がりますので、ぜひご家庭でお試してください！



## 子供と作る！ アレンジレシピ

### エコープあげらく天でつくる お好み焼き

#### 材料 (約2枚分)

- あげらく天 …… 100g
- 水 …… 150ml
- だし …… 適量
- 卵 …… 2個
- キャベツ(小口切り) …… 250g
- 桜えび …… 10g
- 天カス(揚げ玉) …… 50g
- 豚バラ肉 …… 100g



<調理例>

#### 作り方

- ①大きめのボウルにだしを溶いた水を入れ、「あげらく天」を加え、手早く混ぜます。
- ②生地キャベツ、桜えび、天カスを入れ混ぜ合わせます。(混ぜ過ぎに注意)
- ③これに卵を2個割り落とし、軽く混ぜ合わせます。
- ④あらかじめ200℃に熱しておいたホットプレートに半分流し込み、約2cmになるように整えます。(あまり上から押さえないように注意しましょう)
- ⑤豚バラ肉をのせ、ふたをして4～5分焼きます。
- ⑥フライかえしなどを使ってひっくり返し、4～5分焼きます。

☆お好み焼きソース、削り節、紅しょうがをのせて温かいうちに御召し上がり下さい。  
お好みで、マヨネーズ、青のり、万能ネギをトッピングしても美味しいです☆

## Q & A

**Q：**なぜたまごを使わなくてもカラッと揚がるの？

**A：**「エコープあげらく天」は米粉やでんぷんを配合しており、**お水で溶くだけで簡単に調理ができる**のが特徴です。また、市販のてんぷら粉には卵の成分入りのものが多いですが、「エコープあげらく天」は使用しておりませんので、**アレルギーを気にされる方にもおすすめ**です。



# エコープ ロングライフパン

国産米粉を使用！



1箱10個入

## 1. 国産の米粉を配合

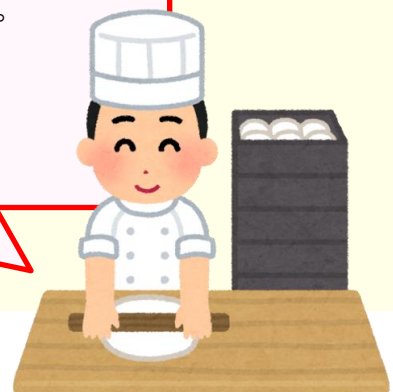
自社で製粉した微粉化米粉を配合することで、もちもちとした食感を実現しています。また、しっとり感が高いので腹持ちもよくなっています。

## 2. 生乳を使用しています。

小麦粉を練る際に生乳を使用することにより、生地自体に自然な甘みを感じられます。また、使用している牛乳は安心・安全な農協牛乳です。

## 3. 美味しさ長持ちロングライフ

徹底的な衛生管理とアンチモールドを封入することで日持ちがするため買い置きに便利です。



## Q & A

Q：アンチモールドって何？

A：アルコール蒸散剤のことで、焼きあがったパンと包装することでパンの表面にアルコールの膜を作ります。これにより雑菌の繁殖を抑え、品質の劣化も最小限にする効果があります。