

組合員の声から開発された“アレルギー原材料不使用”のホットケーキミックス
「お米のホットケーキミックス」が新登場
～注目を集める米粉を使用した、もちり食感の一品～
2018年11月より

生活クラブ生協連合会(本社:東京都新宿区、以下生活クラブ)は、2018年11月より「お米のホットケーキミックス」の共同購入を開始いたします。



「お米のホットケーキミックス」は、組合員からの声から開発されたアレルギー原材料不使用のホットケーキミックスです。甘さ控えめでクセがなく、もちりとした食感が特徴的な、大人から子どもまでお楽しみいただける一品です。

原材料は米粉・グラニュー糖・食塩・ベーキングパウダーのみで乳化剤等は使用していません。また、食物アレルギー特定原材料27品目を使用していないため、小麦アレルギーの方でも安心してお召し上がりいただけます。

近年、グルテンフリー・アレルギーフリーの観点から“米粉”に注目が集まっており、米粉を使用したホットケーキミックスに対しても需要が高まっています。

生活クラブでは、今後も「毎日の暮らしを私らしく豊かにしたい。」方々をサポートし、安心・安全な食品で健康な食べ方をみなさまに提供していき、「サステイナブル(持続可能)な生き方」を大切にまいります。

◇製品情報

品名: お米のホットケーキミックス
取扱開始日: 2018年11月より
内容量: 200g
価格: 267円(税抜き)
提携先: 全国農業協同組合連合会(東京都)

※高温多湿を避け、風通しの良い場所で保存してください。

※開封後は賞味期限に関わらず早めにご使用ください。

※原料由来のぬか等が混ざることがありますが、品質に問題はありません。

※同一工場で大豆を使用した製品を製造していますが、本品は米粉専用ラインで製造しているため混入はありません。

※北海道エリアを除く企画です。生活クラブのデポー(店舗)でも取扱います。



◇おいしいお召し上がり方

- ①「卵と牛乳をボウルに入れ泡立て器でよく混ぜ、その後「お米のホットケーキミックス」を加えて混ぜ合わせます。
- ②フライパンを強火で熱して、ぬれふきんの上で少し冷ましたら生地を丸く流し入れ、弱火で約3分焼きます。
- ③小さな泡が出始めたら、生地を裏返して約2分焼きます。竹串を刺して、生地がついてこなければ焼き上がりです。バターやシロップ、ジャムなど、お好みでトッピングしてお召し上がりください。



◇原材料に3大アレルゲン物質(卵・乳・小麦)を使用しないお菓子のラインナップ

アレルギーをお持ちの方も美味しく楽しめるお菓子を提供しています。

- みんなのいちごモンブラン 440円(※) ■コンまるクッキーココア味 2個組 424円(※) ■おさつチップス 194円



■国産果汁のグミミックス 194円

■国産果汁の一口ゼリーミックス 319円



(※)原材料には使用していませんが、同一工場内で卵、乳、小麦粉を含む製品の製造をしています。

※すべて税込み価格での表記です。

サステイナブルなひと、

生活クラブ

NEWS RELEASE

◇生活クラブについて

生活クラブは生協の中のひとつです。今から約 50 年前、「まとめ買いして安く分け合おう」と、200 人あまりのお母さんたちが集まって牛乳の共同購入を始めたことからスタートしました。今日の生活クラブでも、既存の商品を購入するのではなく、自分達の生活に必要な品物を、自分たちが開発過程にかかわりながら生産者とともに、納得いくものをつくるという、徹底したものづくりの姿勢でとりにくんでいます。

生活することは、消費することです。”なにを””どのように”消費するか、という選択は、そのまま、「どんな未来にしたいか」「次の世代へ何を手渡したいか」へとつながっていきます。私たちは、自然と共生し、食べ物(Food)、エネルギー(Energy)、福祉(Care)をできるかぎり自給・循環させる「サステイナブル(持続可能)な生き方」を選びます。いま生きるいのちと次世代のいのちを、おなじように大切に考えて、すべての活動を行います。

U R L: <http://www.seikatsuclub.coop>

生活クラブ申し込み URL: <https://welcome-seikatsuclub.coop/>

