

HOTCAKE GROUP

ホットエイト

【商品仕様】

| | | | | | | | | | | | |
|------------|--------------------------|-----|----|---|---|-----|----|---|----|-----|----|
| 商品名 | ホットエイト | | | | | | | | | | |
| 荷姿仕様 | 1食110g×20食×3合 (NET6.6kg) | | | | | | | | | | |
| サイズ 商品(1袋) | 縦 | 125 | mm | × | 横 | 270 | mm | × | 高さ | 22 | mm |
| 外箱(単箱) | 縦 | 250 | mm | × | 横 | 480 | mm | × | 高さ | 105 | mm |
| 外箱(合わせ) | 縦 | 250 | mm | × | 横 | 480 | mm | × | 高さ | 315 | mm |
| 商品コード | 050102 | | | | | | | | | | |
| JANコード(商品) | 4964312501029 | | | | | | | | | | |
| 物流コード(外箱) | 14964312501026 | | | | | | | | | | |

【一括表示】

【栄養成分:当社調べ】

| | | |
|----------|---|--|
| 名称 | 冷凍食品 ホットケーキ | ホットケーキ 2枚(110g) あたり |
| 原材料名 | 小麦粉、卵、砂糖、牛乳、乳等を主要原料とする食品、植物油、砂糖混合異性化液糖、食塩、ベーキングパウダー、加工でん粉、卵殻カルシウム、香料、乳化剤、安定剤(キサンタンガム)、(原料の一部に大豆を含む) | エネルギー 283 kcal たんぱく質 6.9 g 脂質 4.6 g 炭水化物 53.2 g ナトリウム 319 mg カルシウム 264 mg |
| 内容量 | ホットケーキ 110g(2枚) | |
| 賞味期限 | 裏面に記載 (製造日より1年) | |
| 保存方法 | 要冷凍(-18℃以下) | |
| 冷結前加熱の有無 | 加熱してあります。 | |
| 加熱調理の必要性 | 加熱してお召し上がりください。 | |
| 製造者 | マリンフード株式会社 大阪府豊中市豊南町東4-5-1 | |

【商品説明】

| | |
|---------|--|
| コンセプト | 近年、遺伝子組換、狂牛病、口蹄疫など、海外から供給される農産物が不安視される中、より安心できる材料を用いてよりこだわった商品を作ろうということからホットエイトは生まれました。 |
| 商品特徴 | ①北海道産の小麦と北海道産の牛乳を100%使用しています。 ②国産小麦は中力粉に分類されタンパク質及びグルテン量が多いため、一般的に粘性が強く生地が固くなりやすい性質を持ちます。しかし、本品は自社独自のミキシング工程により、生地の粘性を抑え、薄力粉ベースよりも更にふっくらと口どけの良い食感に仕上げました。 ③ホットケーキ2枚で牛乳1本(200ml)分のカルシウムを摂取できます。 |
| アレルギー物質 | ホットケーキ : 小麦、卵、乳、大豆 |

【使用方法】

| | |
|--|---|
| 【電子レンジ】 ★必ず袋から取り出してから加熱してください。 ホットケーキを皿に重ならないように並べ、ラップをかけずに電子レンジで加熱してください。 | 生地色 (黄色5>1白色) 3 香り (強い5>1弱い) 3 香りの系統 パニラ 甘味 (強い5>1弱い) 3 崩壊性 (強い5>1弱い) 3 ウェット感 (強い5>1弱い) 3 レンジアップ後の硬化速度 普通 |
| 冷凍のまま調理する場合 | 500W 約1分50秒 600W 約1分20秒 |
| 解凍してから調理する場合 | 500W 約1分10秒 600W 約50秒 |
| 【オーブントースター】 解凍したホットケーキをあらかじめ熱しておいたオーブントースターに重ならないように並べ、加熱してください。 | 【商品写真】  |
| 900W 約2分 | |
| 【解凍方法】 冷蔵庫で解凍する場合 5～6時間放置してください。 | |