

HOTCAKE GROUP

銅板焼ホットケーキ冷凍

【商品仕様】

商品名	銅板焼ホットケーキ冷凍		
荷姿仕様	1食(130g+メープル入りシロップ30g)×12食×4合 (NET7.68kg)		
サイズ 商品(1袋)	縦 190 mm	× 横 170 mm	× 高さ 45 mm
外箱(単箱)	縦 315 mm	× 横 455 mm	× 高さ 110 mm
外箱(合わせ)	縦 315 mm	× 横 455 mm	× 高さ 440 mm
商品コード	056304		
JANコード(商品)	4964312563041		
物流コード(外箱)	14964312563048		

【一括表示】

【栄養成分:当社調べ】

品名	冷凍食品 ホットケーキ	ホットケーキ 1枚	あたり
原材料名	「ホットケーキ」小麦粉、卵、砂糖、バターミルクパウダー、植物油脂、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、乳化剤、香料、安定剤(キサンタンガム) 「メープル入りシロップ」砂糖混合異性化液糖、砂糖、メープル(楓樹液)、蜂蜜、香料、カラメル色素	エネルギー	152 kcal
		たんぱく質	4.3 g
		脂質	2.7 g
		炭水化物	27.6 g
		ナトリウム	174 mg
		メープル入りシロップ 30g	あたり
		エネルギー	87 kcal
		たんぱく質	0.0 g
		脂質	0.0 g
		炭水化物	21.8 g
		ナトリウム	3 mg
内容量	ホットケーキ 130g(2枚) メープル入りシロップ 30g		
賞味期限	枠外右側に記載 (製造日より1年間)		
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	家庭で作るホットケーキを再現したい...という思いから、銅板焼ホットケーキは生まれました。厚さ21.5mmの自社専用銅板で焼き上げる手焼風の本格派ホットケーキです。
商品特徴	①薄力粉、自社製造による100%植物性ショートニング、国内産卵などの原料を使用しています。 ②上下から加熱という自社独自の焼成方法でじっくり手焼風に焼き上げています。 ③当社通常のホットケーキに比べ大きさは約1.2倍。十分満足していただけるジャンボサイズのホットケーキです。
アレルギー物質	ホットケーキ : 小麦、卵、乳 メープル入りシロップ : -

【使用方法】

【電子レンジ】		生地色 (黄色5>1白色)	3
ホットケーキを袋から出し、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。		香り (強い5>1弱い)	3
		香りの系統	バニラ
		甘味 (強い5>1弱い)	4
		崩壊性 (強い5>1弱い)	4
		ウェット感 (強い5>1弱い)	2
		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~600W	約1分30秒	
解凍してから調理する場合	500W~600W	約1分	
【オーブントースター】		【商品写真】	
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。			
800W~900W	約2分		
【解凍方法】			
冷蔵庫で解凍する場合 4~5時間放置してください。			