

国産米100%使用

GLUTMFREE 米粉の衣

グルテンフリー・小麦粉不使用

国産米粉100%を使用した**グルテンフリー**の米粉フレーク

ザックザクした食感の衣に仕上がります。
通常のパン粉と同様にフライ料理の衣としてご使用ください。



栄養成分表示 100g 当たり	
エネルギー	361 Kcal
たんぱく質	6.8 g
脂質	0.7 g
炭水化物	82.2 g
食塩相当量	0 g

サンプル品分析による推定値



内容量 100g

本品に含まれているアレルギー
(特定原材料等)

なし

本品製造工場では、大豆を含む製品を製造しています。

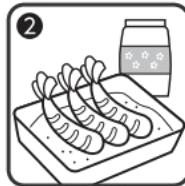
ご使用方法

●トンカツ、エビフライ、コロッセ、肉・魚介・野菜類のフライや串カツ等、
フライ料理の衣としてご使用ください。



1. 下味を付ける

お好みにより、塩、コショウ等で材料に味をつけます。



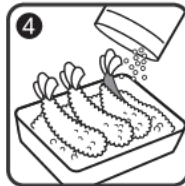
2. まぶす

片栗粉や米粉等を両面にまぶします。(小麦粉でも可)



3. ひたす

とき卵にひたします。



4. つける

米粉の衣をたっぷり
とまぶしつけます。



5. 揚げる

油はたっぷり使い、材料を静かに入れてください。
(約180℃が適温です。)

使用上のご注意

- ・パン粉に比べ揚げ色が白く仕上がりますので、揚げすぎにご注意ください。
- ・まれに加工上除去しきれないコゲ(黒い斑点)などが残っている場合がございますが、品質上問題ございません。
- ・揚げる前にまぶした状態で時間を長く置くと、具材の水分により剥がれ落ちたり粘りが出ることがあります。なるべく重ならないように置き、早めに調理してください。
- ・開封後はしっかりチャックを閉じて冷蔵庫で保存し、できるだけ早めにご使用下さい。

米粉の衣を使ったレシピ

ザクプリエビフライ 異なる食感でおいしさの相乗効果！



材料(2人分)

エビ	4尾
【下処理用:塩 適量 片栗粉 適量】	
塩・コショウ	少々
卵	1個
片栗粉もしくは米粉(小麦粉でも可)	適量
米粉の衣	適量

作り方

- ① エビに下処理用の塩と片栗粉を振り、もみ洗い後、水で洗い流す。
- ② 背わたを取ったら、尻尾を残して殻をむきキッチンペーパー等でよく水気を拭き取る。
- ③ 揚げた時に曲がらないように、腹側に数箇所切れ目を入れる。
- ④ 塩、コショウで下味を付け、**片栗粉もしくは米粉(小麦粉でも可)**、溶き卵、米粉の衣の順で衣付けをする。
- ⑤ 180度の油で、2~4分揚げる。
(具材の大きさにより揚げ時間を調整してください)

※ 揚げ色がつきにくく、やや白く揚がります。揚げすぎにご注意ください。
※ 衣付けした状態で長時間置くと、素材の水分により衣が剥がれたり、粘りが出る場合があります。なるべく重ならないように置き、早めに調理してください。

ザク旨とんかつ ザク旨なザックザク食感！



材料(2人分)

豚ロース肉	2枚
塩・コショウ	少々
卵	1個
片栗粉もしくは米粉(小麦粉でも可)	適量
米粉の衣	適量

作り方

- ① 豚ロースは揚げた時に曲がらないように筋切りをし、塩、コショウで下味をつける。
- ② **片栗粉もしくは米粉(小麦粉でも可)**、溶き卵、米粉の衣の順で衣付けをし、180度の揚げ油で3~5分位揚げる。
(具材の大きさにより揚げ時間を調整してください)

※ 揚げ色がつきにくく、やや白く揚がります。揚げすぎにご注意ください。
※ 衣付けした状態で長時間置くと、素材の水分により衣が剥がれたり、粘りが出る場合があります。なるべく重ならないように置き、早めに調理してください。



旭トラストフーズ

Panko
HP

