



Saganosho-an

国内産小麦粉使用
焼き上げたパンから作る
パン職人の手造りパン粉

嵯峨野匠庵 パン粉 150g

こだわり ① **国内産小麦粉 使用**

国内産小麦、天日塩、種子島産粗糖を原料に、天然酵母を使用し、化学調味料・保存料を一切使わず作りました。

こだわり ② **パン粉用に焼いたパンを使用!**

職人が丹精込めて作ったパン

パン職人が発酵から焼き上げまで丹精込めて作った食パンを粉碎し、オーブン乾燥させたすべての手作り商品です。こんがり、さっくり、手作りならではの風味のよいフライがご家庭でお楽しみいただけます。



◇カツ、コロッケ等、フライのコロモに
◇ハンバーグ、肉だんご、ギョーザ等のつなぎに



パン粉

「嵯峨野匠庵パン粉」を使った上手なフライの揚げ方

- 1) お好みにより塩コショウし、小麦粉をつけます。
- 2) とき卵に通します。
- 3) パン粉を軽くまぶし、軽く押し付け、2～3分位おいておきます。
- 4) 油はたっぷり使い、箸を入れた時、全体から勢いよく泡が出るのが頃合いです。(約 180℃)

砂糖を適度に使用しておりますので、コロッケ等の調理済を揚げるときはきつね色、トンカツ等の生ものを揚げるときは栗色に揚げるのを目安としてください。

○おいしく揚げるコツ 材料にパン粉をまぶし、2～3分おき、つけたパン粉に材料の水分を吸収させると、一層柔らかく揚がります。

商品CD	62532	原材料	小麦粉(国内製造)、天然酵母、食塩(天日塩)、砂糖(粗糖)	
内容量	150g			
賞味期間	6ヶ月	アレルゲン	小麦	
小売価格	300円(税抜)			
商品サイズ	幅140×奥行30×高さ250(mm)	栄養成分表示 (100g当たり)	エネルギー	342.9kcal
商品重量	155g		たんぱく質	10.0g
ケース入数	10×2		脂質	1.7g
JAN	4533548018023		炭水化物	67.6g
			食塩相当量	1.4g

この表示値は、目安です。