

2020年9月29日

グルテンフリーのケーキの素 『米粉ぱぱケーキの素』が新発売！

ふんわりバター風味・こだわりショコラ味・しっとり抹茶味

伊那食品工業株式会社(本社:長野県伊那市、代表取締役社長:塚越英弘)は、家庭用製品「かんてんぱぱ」ブランドより『米粉ぱぱケーキの素 ふんわりバター風味』『米粉ぱぱケーキの素 こだわりショコラ味』『米粉ぱぱケーキの素 しっとり抹茶味』の3商品を、**2020年10月1日(木)**より新発売いたします。

『米粉ぱぱケーキの素』は、小麦粉不使用のケーキの素です。国産米粉を使用し、小麦アレルギーの方にも召し上がっていただけるようにグルテンフリーにこだわりました。米粉ならではのしっとり感が特長です。米粉製品は、ふくらみが悪くできあがりも固いため開発当初は苦勞の連続でしたが、米粉の加工方法や種類・量を検討することで、ふわっとしたケーキになりました。

ケーキづくりは材料や道具の準備から大変ですが、『米粉ぱぱケーキの素』は準備もつくり方もとても簡単。たまごと水を用意して、『米粉ぱぱケーキの素』と混ぜて焼くだけ!さらに専用の焼き型付きなので、必要な材料を揃える苦勞がありません。またこの専用の焼き型は、ケーキを焼いた後に生地がつかないように工夫しました。

オーブンはもちろん、電子レンジでもおいしくつくれるのも特長のひとつです。オーブンで焼くとしっとりパウンドケーキ風に、電子レンジで焼くとふわふわ蒸しケーキ風にできあがります。お好みでお試してください。

<3種類の味 各特長>

- ・ふんわりバター風味:バターが香る定番ケーキ。
- ・こだわりショコラ味:カカオエキスとココアパウダーを使用した上品な味わいのチョコレートケーキ。
- ・しっとり抹茶味:厳選した2種類の抹茶を使用。豊かな香りのほろ苦い抹茶ケーキ。

<おすすめアレンジ>

さまざまな具材でアレンジ自在。上にものせても、中に入れてもおいしい!

- ・ふんわりバター風味:当社のドライフルーツミックスと相性抜群
- ・こだわりショコラ味:ナッツ
- ・しっとり抹茶味:甘納豆



調理例



調理例

▲クリームを挟んで甘納豆をトッピング

【製品概要】

商品名	米粉ぱぱケーキの素 ふんわりバター風味
種類別／名称	焼き菓子の素
内容量	150g(5人分)
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
賞味期限	1年
売場	かてんぱぱ直営店、通信販売
価格	398円(税込)
発売日	2020年10月1日(木)
JANコード	4901138800837



【製品概要】

商品名	米粉ぱぱケーキの素 こだわりショコラ味
種類別／名称	焼き菓子の素
内容量	160g(5人分)
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
賞味期限	1年
売場	かてんぱぱ直営店、通信販売
価格	398円(税込)
発売日	2020年10月1日(木)
JANコード	4901138800851



【製品概要】

商品名	米粉ぱぱケーキの素 しっとり抹茶味
種類別／名称	焼き菓子の素
内容量	160g(5人分)
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
賞味期限	1年
売場	かてんぱぱ直営店、通信販売
価格	398円(税込)
発売日	2020年10月1日(木)
JANコード	4901138800844



【お問い合わせ先】

取材に関するお問い合わせ：広報担当 青柳・井出 0265-78-1121

お客さまからのお問い合わせ：お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-321-621

<かてんぱぱウェブサイト><https://www.kantenpp.co.jp>

<かてんぱぱオンラインショップ><https://shop.kantenpp.co.jp>