



ふわっと簡単♪

## お好み焼き粉のいろいろアレンジ

パルシステム千葉 キューブ館山  
11月4日(金) 10:00~12:00  
オンライン開催

パルシステムのお好み焼き粉は他のとどう違うの？それには秘密があるんです！！

これからの季節に大活躍のお好み焼き粉(\*^\*)v 美味しさの秘密やこだわりを三菱食品(株)加藤さん、日東富士製粉(株)小谷野さんに学びました。いろんなアレンジでお好み焼き粉のポテンシャルもお見せしました。



～参加者から多くの好評をいただきました～

- ・ アレンジレシピを教えてくださいたくて参加しました。チヂミ、マフィン、クッキーは是非作ってみたいです。また、お好み焼き粉でホワイトソースが作れるなんてビックリです。
- ・ 本日使用しましたお好み焼き粉の「日東富士製粉」の会社の事、また使用している小麦粉、添加物は膨張剤(アルミフリー)のみで安心して使用出来る事を知る事が出来ました。
- ・ お好み焼き粉はいつも買ってあり、よく作ります。混ぜすぎない、中火で焼く、押えないの3つに注意し、今日は美味しいお好み焼きが出来ました。次は、グラタン、パウンド型のケーキサレを作ります。
- ・ お好み焼きって普段購入しないけどみなさんがおいしいといっていたので、活用していきたい。また産直小麦の意味。14%しか流通していない国産小麦で作っているのとても貴重なものだと感じました。