



冷凍にて
お届け♪

米粉の蒸しパン

伊万里の米粉で作られたノングルテン製法の
カラダに優しい蒸しパンです。

かぼちゃ味



プレーン



無農薬・無化学肥料の米粉から作られた



バイオエシカルの こだわり抜いた米粉

米粉「こなだもん」から
作られた蒸しパンは、
蒸しパンにこだわった理由
伊万里が生んだ
こだわり抜いた米

5個セットで販売中!!

無農薬・無化学肥料の米粉

プレーン成分表記

原材料名

国産米粉、豆乳、天然塩、米油
キビ糖、ベーキングパウダー
(アルミフリー)

内容量

1袋 20g

こなだもんとは

「こなだもん」は、パンのふくらみが良く、かたくなりにくい特徴をもつ米粉のためのお米です。

- ふっくら・しっかりの米粉パンができます。
- 米粉パンの柔らかさが長持ちします。
- 良質で細かい米粉ができます。
- 西日本での栽培に最適です。