

3月12日はスイーツの日！

昭和産業のプレミックスを使ってアレンジレシピに挑戦しよう！

小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどの多種多量の穀物を取り扱う“穀物ソリューション・カンパニー”昭和産業は、人気のホットケーキミックスを中心に現在**14種類**の加糖ミックスを販売しています。

今回は、昭和産業で人気のホットケーキミックスを中心に、商品の特長を活かしたアレンジレシピを商品別にピックアップしてご紹介！この機会に昭和産業のプレミックス商品を活用して、スイーツ作りに挑戦してはいかがでしょうか。

【おすすめの加糖ミックス】

			
ケーキのような ホットケーキミックス	まんまるおおきな ホットケーキのもと	アレンジいろいろ ホットケーキミックス	焼きたて フィナンシェミックス
¥ 485(税込)	¥ 402(税込)	¥ 593(税込)	¥ 540(税込)
2種類の小麦粉と国産米粉を使い、表面サクリホロっとふんわり軽い食感で、まるでケーキのような滑らかな口だけのホットケーキが作れます。	フライパンいっぱいに大きく焼いて、絵本にでてくるようなまんまるぶつくりした形のホットケーキが作れます。メレンゲいらずで、ふわっと軽くて口溶けの良いスフレ食感が特長です。	卵・乳成分を使用せず、添加物の種類も極力抑えたシンプル配合のホットケーキミックスです。しっとり口溶けの良いホットケーキが作れます。	外はカリッと、中はほろふわ食感が特長です。贅沢な発酵バター風味で、ミックスと水、油を混ぜるだけでご家庭で簡単に焼きたてのフィナンシェが作れます。

意外過ぎるこんな商品もスイーツに！

つつい余りがちな**天ぷら粉**もスイーツに大変身！！

天ぷらに挑戦してみたものの、天ぷら粉が余ってしまった・・・ということはありませんか？

実は、**天ぷら粉**には小麦粉やでん粉、卵黄粉や卵白粉、ベーキングパウダーなど様々な原材料が配合されているので、お菓子作りやお料理にと便利に使えるんです！

今回は、スイーツ作りを試してみましよう！

▶ 天ぷら粉活用術はコチラ <https://www.showa-sangyo.co.jp/enjoy/encyclopedia/06/>



**昭和産業公式オンラインショップにて加糖ミックスから
天ぷら粉、お好み焼粉など続々取り扱い商品拡大中！**

<https://www.shop-showasangyo.com/>

プレミックス商品別 おすすめアレンジスイーツをご紹介します！

ケーキのようなホットケーキミックス



レモン風味のミモザケーキ



ドライフルーツ入りどら焼き2種



アレンジいろいろホットケーキミックス



クレープ



フルーツチョコブラウニー



天ぷら粉黄金



バナナパウンドケーキ



バスク風チーズケーキ



ほかにも色々★



フルーツたっぷりスフレ風ホットケーキ



濃厚ココアフィナンシェ



上記以外にも多数のオリジナルレシピを『おすすめレシピ』で公開中

<https://www.showa-sangyo.co.jp/enjoy/recipe/recommend/>

＜お客様からのお問い合わせ窓口＞
昭和産業株式会社 お客様相談センター
フリーダイヤル：0120-325-706
(平日9時～17時)

＜昭和産業公式Twitter＞
<https://bit.ly/3IjpW6a>

＜昭和産業に関するお問い合わせ先＞
昭和産業株式会社 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室
担当：赤松 TEL：03-3257-2042