

カリッともちもち 音まで美味しい!

令和2年4月より
ほほえみ工房の餃子が
さらに美味しくなります!



皮に米粉を
入れました

愛知県産米粉を使用 (イメージ画像)



ほほえみ工房
HOHOEMI-KOBO

株式会社 東生食品

教えて米粉博士!



Q 米粉ってどんなもの?

A 今の米粉は普段我々が食べているうるち米をそのまま粉にしたもの。色々な料理に応用可能な微細粉末状になっているんじゃ。

Q なぜ米粉を入れるの?

A 米粉の主成分はでんぷん質。小麦のグルテンとは違い水分の吸収性が高くもちもち感が出て焼き目はカリッと焼けるんじゃよ。



Q 他にいいところは?

A 米粉は油の吸収率が少ないのでヘルシー。さらにアミノ酸スコアが小麦より多く含まれているので体にもよいのじゃ。