

2020年1月8日
マルコメ株式会社

大豆粉でおいしいパンケーキミックスが たんぱく質含有量をアップしてリニューアル



グルテンフリーで良質な植物性たんぱく質を手軽に補給

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、「ダイズラボ」ブランドの「大豆粉でおいしいパンケーキミックス」を、3月上旬より全国でリニューアル販売します。

小麦粉を使わない大豆粉のパンケーキミックスが、さらにおいしくリニューアル

「大豆粉でおいしいパンケーキミックス」は、小麦粉を大豆粉に置き換えることで糖質を30%カット※できるだけでなく、植物性たんぱく質を効率よく摂ることができます。近年、ますます高まるたんぱく質へのニーズにお応えするため、原材料を見直すことでアップグレードしました。

※一般的な小麦粉を使用したパンケーキミックスとの比較

商品概要



大豆粉でおいしいパンケーキミックス

内容量：250g	価格：オープン
形態：袋	発売日：2020年3月上旬
賞味期限：15ヶ月	発売地区：全国

小麦粉の代わりに大豆粉を使ったグルテンフリーのパンケーキミックス。たんぱく質含有量をアップ、さらにおいしくリニューアルしました。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、多和、植田

[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)