

平成 21年 11月 6 日  
東京農政事務所 消費流通課

“米粉”新商品のご紹介

**NEW!**米粉活用の新商品「<sup>せんげん</sup>浅間ほわいと焼き」 (東京都)

米粉を使った新商品をテイクアウト販売する店舗が新宿区百人町にオープンしました。  
洋風お好み焼き「浅間ほわいと焼き」は、静岡県富士宮市生まれ。  
生地とホワイトソースに米粉をふんだんに使用し、今までに食べたことのない味と食感。  
ふんわりやわらかいので食べやすく、腹持ちもよいです。



**\*\*作り方\*\***

小麦粉と米粉を冷水で溶き生地を作り、  
円形の大判焼きに注ぐ。



刻んだ細ネギ、玉ねぎ、チーズを  
トッピングし、米粉と牛乳で作った  
ホワイトソースとウスターソースを加える。



両面をこんがり焼いて出来上がり！  
あつあつが美味しい！



浅間ほわいと焼き 1個100円(税込み)

店舗名:「浅間ほわいと焼き」  
住所: 東京都新宿区百人町1-14-3  
JR大久保またはJR新大久保から徒歩5分  
電話:03-5330-5378  
営業時間:9:00~19:00  
(土・日・祝日は休み)

