レシピ

米粉の重湯（おもゆ）

日の本穀粉株式会社

本社営業部　TEL　048(615)-1157
大阪営業部　TEL　06(6369)-1157
名古屋営業部　TEL　(0568)58-5757

【特徴】

離乳食としても食べられる重湯を米粉で作りました。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
上新粉	大さじ1（10g）	
水	大さじ7（105g）	

【工程】

① 鍋に上新粉、水を入れてよく混ぜる。
② とろみがつくまでヘラで混ぜながら2分間弱火にかける。
③ お皿に盛る。
※冷凍し電子レンジで解凍する場合、水分が蒸発し粘度が高くなる可能性があります。
解凍後お湯で好みの粘度に調整してください。

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。

2024/6/20