

『おいしい×レンジで簡単×続けやすい』

# プロテイン蒸しパン (ピザまん味)

API's  
PLUS+ON  
FORMULATION & MATERIAL PROCESSING TECH.

剤型:  顆粒・混合末



- 本資料は事業者様との理解を深めるために作成されたものであり、消費者様向け資料ではありません。
- 本資料の著作権はアピ株式会社に帰属します。
- 本資料の一部または全部についてアピ株式会社の許可なく複製・改変・頒布・譲渡・貸与・公衆送信・翻訳・翻案等を行うことを禁止します。

## プロテイン蒸しパンとは？



粉末41gを容器\*に入れる

水70mlとよく混ぜる 約1分間

レンジアップ 500Wで2分

完成

グルテンフリーで小麦粉や米粉を使用せず、大豆プロテインで蒸しパンを作成。  
美味しく手軽に栄養を摂取することができます。

※ 膨らむので余裕をもった容器がオススメ！

## プロテイン蒸しパン(ピザまん味)の特徴・メリット

**1 たんぱく質 15g 摂取** ※1食あたり  
カルシウム：250mg 鉄：3mg  
マグネシウム：110mg 13種のビタミン配合

**2 もぐもぐして満足感UP**  
ドリンクプロテインとは異なり  
食べる実感があるため、満足感が大きい

**3 お食事向けの味付け**  
塩気のあるの味付けは市場でも珍しい！  
ご要望に応じてバリエーション展開可能

**4 アレンジいろいろ**  
トッピングにチーズやウインナーなどを  
追加して、さらに自分好みに！

## 原材料表示

原材料名: 粉末状大豆たん白(国内製造)、卵たん白、オーツ麦粉末、トマト粉末、粉末油脂(中鎖脂肪酸油)、チーズ、食塩、野菜エキス、バジル、動物たん白加水分解物、サイリウムハスク末、ビタミンK2含有食用油脂粉末、ビオチン含有酵母/トレハロース、膨張剤、セルロース、環状オリゴ糖、焼成カルシウム、酸味料、乳化剤、二酸化ケイ素、調味料(アミノ酸)、酸化Mg、増粘剤(キサンタンガム)、V.C、ピロリン酸鉄、ナイアシン、V.E、パントテン酸Ca、甘味料(スクラロース)、V.B<sub>1</sub>、V.B<sub>6</sub>、V.B<sub>2</sub>、香料、葉酸、V.A、V.D、V.B<sub>12</sub>、(一部に乳成分・卵・大豆・豚肉を含む)