

ホームパーティー  
などでも喜ばれる  
お手軽メニューです

# さどっ粉 Recipe オススメレシピ

## 米粉クレープ

材料 ※直径約18cm×6枚分

- さどっ粉(米粉パン用ミックス粉) ……50g
- 卵(Mサイズ) ……2個
- 牛乳 ……160cc
- バター ……20g
- 砂糖 ……20g
- サラダ油 ……大さじ2
- トッピング(クリームや果物) ……適宜



レシピ提供

コープ佐渡 米穀センター  
川邊寛明さん

## 作り方

- ① ボウルに「さどっ粉」、砂糖、卵を入れて混ぜる。
- ② ①に牛乳を加えてさらに混ぜる。
- ③ ②に溶かしたバターを加え、ぬれ布巾をかけて 20分程度生地を休ませる。
- ④ 熱したフライパンにサラダ油を薄く引き、生地を流し込んで薄く伸ばす。
- ⑤ 生地の表面にぶつぶつと泡が立ってきたら裏返す。
- ⑥ 生クリームや果物などを添えて出来上がり。

## さどっ粉

自然界でのトキ誕生に沸く佐渡。島では、トキをはじめとした野生生物を育み、環境を守る米作りが推し進められています。厳しい条件をクリアした米は「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」に認定され、県内外へと出荷されています。さどっ粉は、この認証米から作られた米粉洗米・浸漬・乾燥を経て、气流粉碎方式で製粉するため、でんぷんの損傷率が少なく、きめ細やかな米粉に仕上がっています。独特の食感とヘルシーさで人気の米粉、ぜひ使ってみてください。

安心・安全・使いやすい  
佐渡産コシヒカリの米粉!

さどっ粉  
米粉パン用ミックス粉  
(500g 420円)

「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」から作った米粉に、小麦グルテンを加えた米粉パン用の粉。米粉100% (500g 380円) は天ぷらやお菓子作りにオススメ。

コープ佐渡  
〒952-1208 新潟県佐渡市金井新保118  
TEL 0259-63-6110 FAX 0259-63-6181  
<http://coop-sado.jp/>

