

# コーンなNEWS

## サニーメイズから定期便



2016年9月発行  
 通算第18号  
 (株)サニーメイズ営業部  
 TEL 054-365-5163

リオで開催されましたオリンピック。連日熱い活躍をしてくれました日本選手団からいただきました感動を日々の活力にして頑張りたいと思います。

## 今号の Topics !

ベーカリー・洋菓子に関する素材・設備機器・資材が一堂に集まる専門展

2016. 8/1月 ▶ 3水 東京ビッグサイト 西2ホール 10時～17時

# P&B Japan

パティスリー&ブーランジェリー ジャパン

第5回 ベーカリー素材EXPO  
 第4回 洋菓子素材EXPO  
 第3回 ベーカリー・洋菓子・コーヒーショップ向け  
 リテール厨房設備機器・資材EXPO

8月1日(月)から3日(水)まで東京ビッグサイトで開催されました「パティスリー&ブーランジェリージャパン (<http://www.bakery-expo.com/2016/jp/index.html>)」にてカタログおよび会社案内を配布させていただきました。



配布したカタログ(業務用商品のご案内)は弊社製品の種類や利用方法等について分かり易く説明しており、ご覧になったお客様から大変ご好評をいただいております。郵送による送付も可能ですので、ご希望のお客様はご連絡ください。

ご連絡先 ⇒ メール [sunnymaize@sunny-maize.co.jp](mailto:sunnymaize@sunny-maize.co.jp)

電話 054-365-5163 担当: 佐藤・和田

## <今号の特選レシピ>

今月は、コーンフラワーを使用したホットケーキのレシピをご紹介します。レストラン等で提供されるホットケーキは、コーンフラワーを使用したものが主流となっており、焼成した表面がサクツとした食感で、メイプルシロップとの相性がとても良くなっております。昔ながらのホットケーキですので是非お試しください。

### ホットケーキ

#### —特徴—

- ☆コーンの風味があり、昔ながらのホットケーキです。
- ☆メイプルシロップをかけると、より一層美味しくいただけます。
- ☆焼成した表面がサクツとしています。



※調理のイメージです。

| ホットケーキ       |        |
|--------------|--------|
| 薄力粉          | 76.0 g |
| コーンフラワーNo.7K | 4.0 g  |
| 上白糖          | 15.0 g |
| ベーキングパウダー    | 3.2 g  |
| 食塩           | 0.5 g  |
| メイプルシュガー     | 5.0 g  |
| 無塩バター        | 4.0 g  |
| 卵            | 30.0 g |
| 牛乳           | 65.0 g |

#### 〔作り方〕

- ① 卵、牛乳以外の材料全てフードカッターに入れ攪拌する。
- ② ボウルに攪拌した①を入れ、生卵、牛乳を入れて泡立て器で攪拌する。
- ③ 170℃に熱したホットプレートに薄く油をひき、表2分、蓋をして裏1分半焼く。

※ 焼成時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。

## <原料バルク船入港>



2016年7月1日に「MARIANNA」、8月16日に「METEORA」が富士見埠頭に到着しました。両日ともに晴天に恵まれ、順調に荷揚げを終了することができました。

「MARIANNA」は約8,700トン、「METEORA」は約11,700トンの原料とうもろこしを荷揚げしました。

タイミングが合えば、工場見学にあわせてバルク船荷揚げの見学も可能です。詳細についてはお気軽にお問い合わせください。