

ご注意

- この商品の焼成は温度調節機能のあるオーブンをご使用ください。オーブントースターや電子レンジ機能は使用しないでください。
- 焼き型は、空焼きしないでください。
- 焼き型が直接熱源に触れぬようご注意ください。直火でのご使用はできません。必ずつくり方の指定温度を守ってください。
- オーブン、焼きあげたチーズケーキは熱いのでヤケドには十分ご注意ください。
- 開封の際に袋で手指を切らぬようご注意ください。
- 開封後は吸湿、虫害、においがつく等を防ぐため、一度に使い切ってください。
- 調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いを避けてください。
- この商品は熱源または火気のそばに近づけないでください。
- 卵、牛乳の常温での長時間放置はお避けください。

万一お気付きの点がございましたら、下記お客様室又は、お買上げの店までお問い合わせください。

株式会社良品計画

お客様室電話 0120-14-6404
インターネットアドレス <http://www.muji.net>
日本製 MADE IN JAPAN



4

547315 910878

自分でつくる ベイクドチーズケーキ [1台分]



チーズケーキミックス アプリコットソース 焼き型

●セット内容

チーズケーキミックス 100g / アプリコットソース 20g / 焼き型(丸型 直径約14cm) 1個

●自分で用意する材料

卵 (MまたはL玉) 1個 / 牛乳 大さじ3 (45ml) / 食塩不使用バター 45g

●使用する道具

オーブンレンジ / ボウル(大) / 耐熱容器 / ラップ材 / はかり / 計量スプーン(大) / 泡立て器 / スプーン / 竹串 / アルミホイル

●はじめる前に

- 自分で用意する材料は、あらかじめ計量しておきます。
- 卵、牛乳を室温に戻しておきます。

●つくり方

- 1 耐熱容器にバター 45gを入れ、軽くラップ材をかけて電子レンジで溶かします(目安500W 50秒)。
- 2 オーブンから天板を取り出し160℃に温めはじめます。(予熱) (オーブンに天板がついておらず、オーブンレンジのターンプレート等をご使用の際は、ヤケドにご注意ください。)
- 3 ボウル(大)に卵1個、牛乳大さじ3 (45ml)、1の溶かしバターを入れて泡立て器で軽く混ぜ、チーズケーキミックスを加えてやや白く、もったりとした生地になるまでよく混ぜます(約2分)。
- 4 焼き型の形を整えて天板にのせ、3の生地を流し入れます。※生地を流し入ると型は平らになります。160℃のオーブンで約30分焼きます。(△オーブンの機種により、焼き時間は多少異なります。)竹串をさして何もついてこなければ、焼きあがりです。

- 5 焼き上がった後、約5cmの高さから1回落とします。ケーキの表面につかないように、アルミホイルを軽くかぶせて冷まします。(アルミホイルをかぶせると、しっとり仕上がります。)

- 6 冷めたらアルミホイルをはずし、添付のアプリコットソースをケーキの表面に流し、スプーンの背で手早く均一に塗って仕上げます。



●調理後はお早めにお召し上がりください。

内装(チーズケーキミックス): PE、PA
内装(アプリコットソース): PE、PA、PET



無印良品 自分でつくる ベイクドチーズケーキ

●名称:製菓材料●原材料名:チーズケーキミックス[小麦粉、砂糖、デキストリン、プロセスチーズ、卵白粉末、食塩、加工デンプン、乳化剤、膨脹剤、香料、増粘剤(タマリンドガム)、(原材料の一部に大豆を含む)]、アプリコットソース[異性化液糖、杏、水飴、砂糖、安定剤(ペクチン)、pH調整剤、酸味料、香料、ムラサキコーン色素]●内容量:120g(チーズケーキミックス100g、アプリコットソース20g)●賞味期限:天面に記載●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。●販売者:株式会社良品計画 東京都豊島区東池袋4-26-3
製造所固有記号 チーズケーキミックスRU12、アプリコットソースRN69

本品に含まれるアレルギー物質

小麦	卵	乳	大豆
wheat	egg	milk	soybean

栄養成分値	(1箱120g当り)
エネルギー	462kcal
たんぱく質	7.6g
脂質	7.9g
炭水化物	90.2g
ナトリウム	534mg
食塩相当量	1.4g