

冷凍可能で自然な食感。素材の味はそのままに、暑い季節に最適な、冷して食べられる商品作り。

 京の粉屋  
株式会社 関司穀粉

冷たくって  
ツルンプル

# 冷しわらび餅粉



PHOTO：冷たく冷えたきな粉わらび餅



## 冷凍可能で自然な食感

## 冷して食べられる画期的な商品です。

### 完成商品

※参考レシピあります

※必ずよく冷して召し上がってください。(要冷蔵)

解凍後は 2~3日冷蔵庫で冷したまま、おいしく召し上がれます。

### おすすめ ポイント1

お好みのサイズのビニール袋などに入れて冷凍保管し、必要な時に必要量を解凍してご提供いただけるため、非常に経済的です！

### おすすめ ポイント2

ロールケーキやムース、パフェ等のトッピングとしてのご利用。また、「わらび餅」としてそのままご利用。合せる素材によって、和洋問わず様々なお菓子をお作りいただけます。

### おすすめ ポイント3

わらび餅と言うと、透明なものを想像される方が多いようですが、本わらび粉を使ったわらび餅であれば、少し黒ずんだ色をしています。弊社の「冷しわらび餅粉」はわらび粉独特の弾力ととろけるような食感を充分味わって頂けるように増粘剤や寒天を入れておりません。

### 本わらび粉のわらび餅

冷蔵温度ですぐに白濁し、食感が悪くなる。  
冷凍不可

### 増粘剤入りわらび餅

冷蔵温度に対応した商品もあるが、増粘剤特融の食感になり、わらびの特性が半減する。

### 冷しわらび餅

冷凍保存可能。冷蔵温度でも変わらない食感。わらび餅本来の自然な色味。