



## 京都の和菓子屋が使っている米粉 で作った「冷凍ワッフル生地」

京都の和菓子原料屋が、冷凍のお米ワッフル生地を作りました。米粉で作ったワッフルは、外は「さくっ」と、中は「もちっ」。今までのワッフルとは違う、新しい食感が味わえます。

また、米粉は自社製粉なので、粉の特性を生かした世間のニーズにあった味・食感を創り出し、その後も日々、研究開発を続けています。



## 米どころ近江(滋賀県)産の お米を使用

厳選した国産米のみを使用した米粉を作るため、滋賀県の農業法人と連携し、近江富士(滋賀県)の山より湧き出る水と、山麓の新鮮な空気ですくった、安心・安全なお米を安定して供給していただいています。



## ワッフル製造手順

### 生地を解凍します。



- 前夜より冷蔵庫で解凍するのをおすすめしています。
- お急ぎの場合は袋ごと流水に入れて解凍してください。

### ワッフルメーカーの電源を入れます。



- メモリを『4.5』にあわせます。
- 暖まるまで約20分かかり、暖まったらランプが消えます。

### 生地を入れる前に油を塗ります。



- スプレータイプの油が使いやすいです(販売しています)。

### お玉で生地をすくって入れます。



- 付属のお玉一杯でワッフル一枚分(70g)の量に相当します。

### タイマーを5分にセットします。



- 生地が少なめの場合は短目に調整してください。

### 5分たってタイマーが鳴ったら蓋を開けワッフルを取り出します。



- 取り出すときは串を使うと綺麗に取り出せます。

### 焼きたては柔らかいですが表面はすぐに硬くなるので平らな所に置いて下さい。



- 曲がった状態で置きますとその状態で固まってしまいます。

### あとは好みのトッピングをして完成。



- メープルシロップをかけたり、生クリームや餡をのせると美味しく召し上がれます。

### ◆発送形態

冷凍便での発送になります。

5 ケース以上の発注で、送料負担させていただきます。

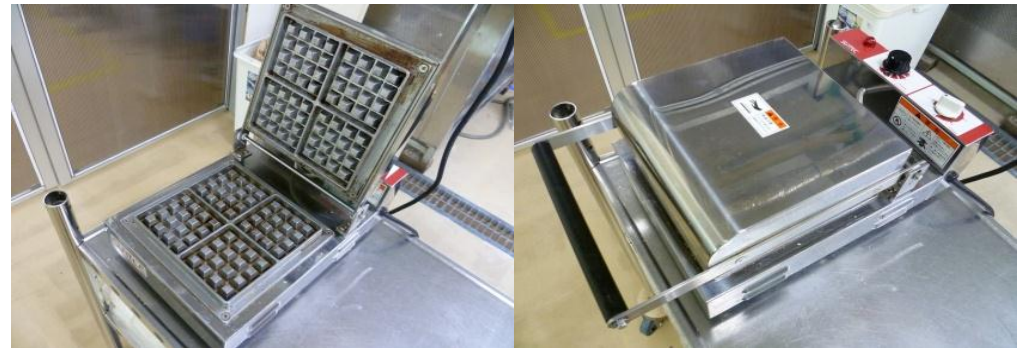


1 ケース : 15kg(3kg×5 袋)

ケースサイズ :

W410×D320 ×H230(mm)

### ◇ワッフルメーカーの貸出も行っております。



- SUNTEC 社製の業務用ワッフルメーカーです。
- 一定数の月間ご注文で、無料での貸出も致します。

