

昔から親しまれている「みなづき」を、
新製品の冷蔵菓子として製造販売してみませんか。

NEW

みな月が冷蔵菓子に、又
冷凍できるようになりました。



PHOTO：冷たく冷えたみな月、美味です。

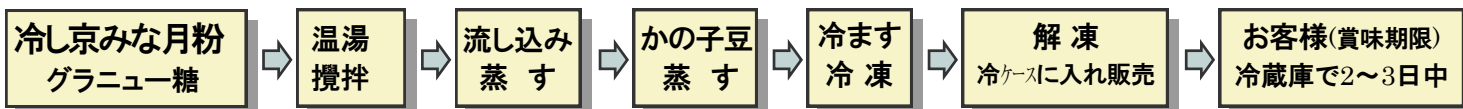
暑い時の
冷たいおいしさは
格別です！

作り方一例

※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。



みな月が出まわる6月は、梅雨ということもあり、湿気が多く、常温ではどうしても菌が繁殖しやすい環境ですが、冷蔵庫で保存していただけるので安心です。

▼本来は三角形のものですが、四角にしたり、棒状にしたり、形は自由に変えることができます。



冷たい生地に黒蜜をかけ



桜葉や色を使い



抹茶生地にうぐいす豆



熱処理して
少し日持ちのする商品に