



もち米挽き割り

弊社レシピをご参考にいただければ
特徴ある生地をお作り頂けます！

- 道明寺特有の乾燥臭がなく、もち米の風味と食感が活かした製品に仕上がります。冷解凍性は良好です。
- 冷蔵保管した冷たい生地でも成形可能です。成形後も2~3日は賞味可能です。（賞味期限は季節により変動）
- もち米と合わせるシロップの中に抹茶やよもぎ、ゆかりや栗などを加えることにより、四季に応じた商品展開が可能です。
- また、雑穀類や古代米等を混合したものもお試しになってみてください。
- シロップをだし汁に変え、肉や野菜を加えれば中華ちまきやおこわとしてもお楽しみいただけます。

合わせる素材によって、季節に応じた様々な商品展開をすることができます！



焼き餅



紫蘇餅



五穀餅



蓬餅

もち米挽き割りの特徴

国産のもち米をよく精米し、水を存分に用いて水洗いします。水切りした後に、クリーンルームで自然乾燥して、弊社特殊技術により挽き割り加工したものです。

さらに、お作りいただく「挽き割り生地」には、水と砂糖以外の酵素や添加物を一切加える事無く、冷凍・解凍能力や、冷凍能力の低い家庭用冷凍庫でも対応できるようになっております。これは、最高の原料と製造環境で実現しました。

また、生地作りには高度な技術を必要とせず、季節や環境による出来上がりのバラツキなども低いです。

風味は素直な上品さで、クセや嫌な臭いもありませんので、応用の幅が広いです。また挽き割りのもつ独特の食感も特徴のひとつです。

餅粉の生地でもなく、米粉の生地でもなく、つぶつぶの舌触りや、あっさりしたクセの無い風味が、今の時代の嗜好に適合し、今後の朝生菓子の新しい時代の可能性を実現できるものと期待しております。

京の粉屋 株式会社 関司穀粉 京都市南区壬生通り八条上ル八条町460

お問い合わせは、 → TEL (075) 691-2573 FAX (075) 681-2769