



電子レンジでの調理も可能な
焼くだけ・茹でるだけの白玉餅
と、みたらしタレとのセットです。

雪室白玉餅 みたらしタレ付
100g(2食入) 10袋

JANコード 4573486440388

雪の冷気を活用する「雪室」に寝かせた
新米使用の最上品質の白玉粉を
便利な団子状にし、雪室熟成醤油使用の
「みたらしタレ」とセットにしました。
雪国ならではの上品なみたらし味の
白玉餅を簡単調理でご賞味ください。

雪室熟成醤油の
みたらし味

雪室 白玉餅

ゆきむろ

越後しらたま本舗



気軽に
ちよつと
贅沢に。

「雪室」

ゆきむろ

通年維持する おいしさを

雪室とは、その名のとおり「雪の部屋」。冬に積もった雪を「雪室」に貯め、一年中とけない冷蔵庫として活用してきました。雪室内は、電気冷蔵庫のような温度のゆらぎがなく、低温・高湿度(ほぼ、室温0℃・湿度100%)を、一年中、安定して保つことができます。その環境は、温度差による食品の「細胞破壊」を最低限に抑えます。

白玉粉も同様に、雪室貯蔵することで品質劣化を抑えて保存できるため、秋に穫れた新米を玄米で保管し、冬に白玉粉として仕込んだ最上品を、一年中そのままのおいしさでお届けすることができるのです。

瑞々しさ 保たれる白色と 雪の力で

越後の厳冬期の冷たい水にさらしてつくる「寒晒粉」。和菓子匠にも卸す高級白玉粉をつくることは、長年お使いいただいている職人さんとの真剣勝負。色・やわらかさ・なめらかさ・香りはとても大事です。2013年11月から一年間白玉粉の雪室貯蔵に取り組み、翌年に試食会を開いたところ、雪室で貯蔵したものと常温で保存したものとは、白玉を作った時に「色の白さ」と硬化しにくい「瑞々しさ」に驚くほどの差がみられ、とても高い評価をいただきました。

白玉粉 を「新米」 使った

新米の新潟産もち米を、一年の中でもっとも白玉粉製造に適した厳冬期に仕込み、それを「雪室」で保存することで、最良の品質を劣化させずに一年中お届けすることが可能になりました。雪室貯蔵によって、価値の高い「新米使用」と「通年提供」というアピールができるようになったのです。

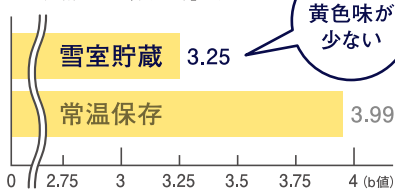


雪室の外観(安塚)



雪室の内部(魚沼)

●色差計による「黄色味」の測定



黄色味が少ない



契約栽培米の圃場



新米の新潟産もち米



製粉された白玉粉

簡単おいしい作り方／1食分

[白玉餅55g(1袋) × みたらしタレ30g(1袋)]

- 1 白玉餅をマグカップなどの耐熱容器に入れ、水120ccを注ぎます。
- 2 電子レンジで加熱します。(500Wの場合[2分30秒])
- 3 加熱後は水にさらして粗熱を取ります。
- 4 白玉餅を器に移し、付属のタレをかけて出来あがりです。



写真はイメージです

レンジアップ
できます



越後しらたま本舗株式会社

TEL.025-378-1251 (平日9:00~17:00)

〒950-1455 新潟県新潟市南区新飯田659番地

越後しらたま本舗

検索

e-shiratama.com

親子で簡単!
手作り和菓子

アレンジレシピは
こちらから▶

