



雪室 白玉餅

ゆきむろ

越後しらたま本舗



レンジで手軽に
ほっこり和スイーツ

新潟産の美味しいお米を、
雪の冷気を活かした「雪室 ゆきむろ」で貯蔵し、
レンジアップできる白玉餅にしました。
電子レンジ対応容器の1食タイプなので、
ご自宅やオフィスでいつでも手軽に
お召上りいただけます。

雪室貯蔵醤油を使った「みたらし」と
北海道産丸大豆を丁寧に焙煎した「きなこ」、
厳選された国産の「あんこ」の3種類から選べます。



●みたらし味



●きなこ餅



●あんこ餅



気軽に
ちよつと
贅沢に。



新潟産米のおいしさ

「雪室」の力で保たれる

米処・雪国、新潟

雪室とは、その名のとおり「雪の部屋」。冬に積もった雪を貯め、その冷気を活かした貯蔵庫です。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ち、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。

お米も同様に、雪室貯蔵することで品質劣化を抑えて保存できるため、秋に穫れた新潟産の新米を保管し、白玉餅に仕込んだ最上品を、一年中そのままのおいしさでお届けすることができる雪国ならではの味わいです。



雪室醤油のみたらし



盛付け例

北海道産丸大豆のきなこ



盛付け例

厳選されたあんこ



盛付け例

商 品 名	雪室白玉餅 みたらし味 1食	雪室白玉餅 きなこ餅 1食	雪室白玉餅 あんこ餅 1食
容 量	85g(白玉餅55g、タレ30g)	75g(白玉餅55g、きなこ20g)	95g(白玉餅55g、餡40g)
J A N コード	4573486440715	4573486440722	4573486440739
商 品 サ イ ズ	112×112×50(mm)	112×112×50(mm)	112×112×50(mm)
ケースサイズ	350×245×160(mm)	350×245×160(mm)	350×245×160(mm)
ケース総重量	2.2kg	2.0kg	2.4kg

簡単調理 ①袋から白玉餅を取り出し本カップへ移す。②水を120ml入れ、電子レンジで約1分40秒～2分(500W)温める。③カップ内のお湯を捨て流水で粗熱をとり、水気を切って付属のタレや餡をかけたらできあがり。 ●あんこ餅で[おしるこの場合] 付属の餡と水60mlを本カップに入れよくかき混ぜ、電子レンジで約2分温めたらできあがり。



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

その他の商品も多数
ございます

