

簡単!
アレンジ自由

約1mm厚に薄く伸ばしたぎゅうひを
12cm×12cmの正方形にカットしました。

和洋菓子の素材として、巻く、包むなどアイディア次第で
新メニューの開発にお役立て下さい。

ARRANGE 01

いちご大福に

いちごなど、お好みのフルーツと
あんやクリームなど包んで
フルーツ大福も作れます!

株式会社タヌマ
Tanuma Co.,Ltd.

冷凍 ぎゅうひ クレープ —白— 12cm角

ARRANGE 02

洋菓子でも

ピーチメルバ風やショートケーキ風
など、洋風アイテムとの組み合わせ
も相性抜群です!

ice cream

ARRANGE 03

ロールケーキに

季節のフルーツをまぜ込んだ生クリームを
スポンジケーキとぎゅうひで巻き上げました。

※解凍したぎゅうひクレープは、
再冷凍できないので、アイスを
包んだらすぐにお召し上がりください

ARRANGE 04

アイス大福風に

お好みのアイスクリームを包んだ
ぎゅうひアイス大福。

冷凍ぎゅうひクレープ(白) 12cm角

規格: 10枚×24箱 (1枚あたり約35g)
賞味期限: 365日 保存温度帯: -18°C以下
解凍後の賞味期限: 密閉し冷蔵庫保管で5日
※ [45枚×8箱] の規格もございます

※画像はイメージです

株式会社タヌマ
Tanuma Co.,Ltd.

お問い合わせ

株式会社タヌマ 営業本部
〒222-0033 横浜市港北区新横浜3-18-20 パシフィックマークス新横浜8階
TEL: 045-548-3113 FAX: 045-548-3080
E-Mail: eigyo@k-tanuma.com http://www.k-tanuma.com



◇ご使用方法◇

★解凍前の保存方法

冷凍庫 (-18°C以下) にて保管してください。シートを必要な数だけ取り出したら、残りを直ちに密閉して冷凍保存 (-18°C以下) してください。シートが半解凍状態になってしまふと、再度冷凍保存しても解凍後に伸びが悪くなる(硬くなる)場合がありますのでご注意ください。

★解凍方法

常温自然解凍 (20°C~25°C) でご使用ください。シートを1枚ずつ出して自然解凍すれば「約1時間」ほどで解凍できます。

★解凍後の保存方法

密閉容器に入れて冷蔵庫にて保存で、5日間はやわらかさを保つことができます。

★調理方法

解凍後はそのままお召し上がれます。

★ご使用上の注意!!

再凍結は絶対にしないでください。解凍後は少しづつ硬くなりますのでできるだけ早くお召し上がりください。