

楽しい和スイーツをつくることができる商品です♪

# わらびもちシート



わらび餅アイス



わらび餅クレープ

動画はこちら↓



Point  
01

## 映え

透明感のデザートの  
演出に使用  
アイデア次第です

Point  
02

## 簡単

ゼラチンや寒天から  
透明な生地を作る  
手間がかかりません

Point  
03

## 意外性

わらび餅という和菓子を  
洋菓子と組み合わせ  
新しいデザートが出来ます

フルーツわらび餅ムース



中のフルーツを綺麗に見せることができ、ムースと違った  
もっちり食感がアクセント。

升ティラミスわらび餅



柔らかいティラミスと  
わらびシートの食感が面白い。  
クリームと相性がピッタリ。

わらび餅フルーツサンド



パン、クリーム、フルーツに  
もっちり食感が加わった  
和風のフルーツサンドも簡単。

株式会社 上野忠

お問い合わせは  
カスタマーサポート室まで



0120-656-016



support@uenochu.co.jp

# わらびもちシート

透明感と簡便さを兼ね備えた、わらび餅商材の進化系



## ■ 開発の背景

「ふわふわシート+1.0」の透明版を作ることが出来れば、透明感のある新しいお菓子の材料として提案できるのではないか?と考え開発を始めました。透明な生地には手粉が使えないでの、手粉がなくともくっつかないよう剥離性を改良。透明度の高い原料を選定し、試作を繰り返してわらびもちのシートを商品化しました。

## ■ 商品の特徴

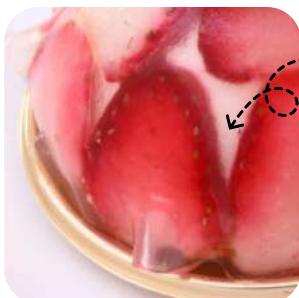
- 原材料に本わらび粉を使用した約10cm角のわらび餅のシートです。
- 一晩冷蔵解凍後、密閉し5日間は透明感と柔らかさを保つことが出来ます。
- 解凍後はそのままお召し上がりいただけます。
- 冷凍耐性が高く、老化による透明度が損なわれることはありません。

\*解凍、開封後の保存条件等は環境によって変化する可能性もある為、お客様の方で再度ご確認をお願い致します。

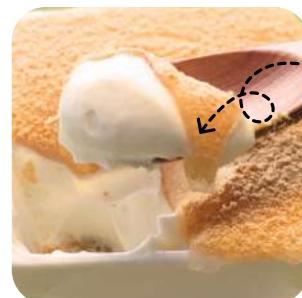
## ■ 商品の規格

規格：25枚×24パック / 賞味期限：365日 / 保存方法：冷凍（-18°C以下）

## ■ 商品の使用感について



ナパージュの要領で、ムースやフルーツの上掛けに使える



スプーンでしっかり切れてきな粉をかけても泣きにくい



シートにアイス、具材を乗せて簡単に包むことができます