

楽しい和スイーツをつくることのできる商品です♪

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ので、手粉がなくて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。

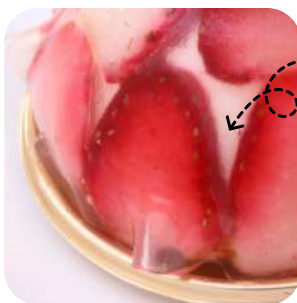
■ 商品の特徴

- 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

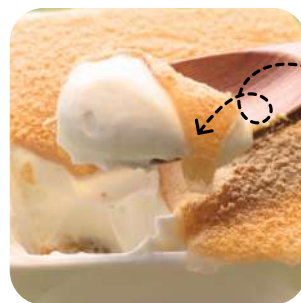
規格：25枚×24パック / 賞味期限：365日 / 保存方法：冷凍（-18℃以下）

■ 商品の使用感について



ここが
わらびシート!

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



ここが
わらびシート!

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