

流せるわらび餅粉

荷姿：1kg×10袋

Point
01

作業性

デポジットで流すことが
可能で、作業性抜群！
(約60℃でゲル化します。)

Point
02

簡単

わらび粉を配合した
特別なミックス粉。
水と混合し鍋で炊くだけで
簡単に出来上がります。

Point
03

冷解凍対応

自然解凍可能で
やわらかく、伸びる
わらび餅になります。

材料

- | | | | |
|---|----------|-----|------|
| 1 | ながせるわらび | ... | 100g |
| 2 | グラニュー糖 | ... | 100g |
| 3 | トレハロース | ... | 100g |
| 4 | 水 | ... | 600g |
| 5 | 抹茶ペーストKZ | ... | 30g |

作り方

- ① 1,2,3,4を混合し、火にかけ沸騰させる
- ② 5を加えて混ぜる
- ③ 水分量を調整し、再度沸騰させる
- ④ カップに充填する

※おおよそ生地温度が60℃からゲル化し始めます



カップに流し込んだ後、
冷やし固めると、伸びる
わらび餅になります。

プリン×わらびなど、
様々なスイーツと組み合わせ
アレンジすることが可能です！



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



流せるわらび餅(抹茶)



原材料	重量(g)	【製法】	【ポイント・設定】
1 流せるわらび餅粉	100	① 1,2,3を鍋に入れて粉体混合し、4を加えてダマのないように混ぜる	
2 トレハ	100	② ①を加熱し85℃以上で約5分間練る	
3 グラニュー糖	100	③ 5に6を加えて滑らかにし、②に加え、再度軽く沸騰させる	
4 水	600	④ 約930 g になるよう重量調整し、熱いままカップに充填する	
5 抹茶ペーストKZ※	30		※北川半兵衛商店
6 水	100	※おおよそ生地温度が60℃からゲル化し始めます	
合計	1030		

赤字は上野忠の商品です
このレシピは当社開発室での試作例を示したものです
実際の条件は 試作 確認の上 ご決定をお願いいたします



<お問い合わせ先>
株式会社上野忠
URL:<http://www.uenochu.co.jp>
本社事務所:TEL:06-6762-6625 東京営業所:TEL:03-5817-1235

もっと美味しくをもっと便利に。
THE MORE DELICIOUS AND MORE USEFUL