

進化形 もち

# 耐熱もち

## ■ 特徴

1. 加熱しても膨れにくいおもちです。
2. 冷めてももちもちの食感を保ちます。  
(当社開発室でパン生地に包んで焼成後3日の食感です)
3. 包餡できるおもちでトッピングとしても使えます。
4. パン生地に練りこむだけでももちもち食感をだすことができます。

## ■ 種類

耐熱もちT20 . . . 20gの粒状のおもち

【荷姿】	1kg×8袋
【保存方法】	冷凍(-18℃以下)
【賞味期限】	1年

※粒状でない袋入りのもの(耐熱もちF)もございますのでお声かけ下さい。

## ■ 使用方法

生地や具材の中に耐熱もちを包み、加熱しご使用ください。  
また、パン生地の中に練りこんで使用することもできます。

## ■ 仕様

【保存方法】	冷凍(-18℃以下で保管してください。)
【賞味期限】	1年

株式会社デリコジャパン

〒590-0832 大阪府堺市堺区出島浜通2番18号

(TEL) 072-247-3740 (FAX) 072-247-3750 (URL) <http://www.djm.co.jp/>