

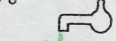
ここからおおけください。

九州産特別栽培水稲もち米を原料に、おだんごの仕上がりが、よになめらかになる水碾き製法で作りました。

調理方法
＜調理例＞

白玉だんご

- ①本品1袋(150g)に水約140mlを少しづつ加えながら、力を入れて、耳たぶくらいのやわらかさになるまでよくこねます。
- ②これを手のひらで転がしてまめめます。(かための場合は、熱が通しやすいようにまん中を押してへこませるとよい。)
- ③沸騰した湯の中へ入れます。
- ④だんごが浮きあがって1～2分してから、順にすくいあげ、冷水にとって、さませます。
- ⑤おしろこ、あんみつや、きな粉をかけてお召し上がりください。



●左記の応募マークを集めて当社へお送りください。
点数をきりとり100点以上になりましたら当社へお送り下さい。粗品をお送り致します。



警告 直径2～3センチの球形の白玉だんごはのどに詰まり窒息することがありますので、小さなお子様や高齢の方は絶対食べないでください。

(開封後のお取り扱いについて)
開封後、使い残された時は空気を抜いてチャックを閉じ、冷暗所で保存し賞味期限内にお使いください。



4 977803 000215

栄養成分表示 ～製品100gあたり～

エネルギー	347kcal	炭水化物	80.0g
たんぱく質	6.3g	糖質	79.5g
脂質	1.0g	食物繊維	0.5g
		食塩相当量	0g

※この表示値は目安です。

白玉ぎゅうひ(白玉大福)

- ①本品1袋(150g)と砂糖大さじ4杯を耐熱容器に入れ水180mlを少しづつ加えながらよくかき混ぜます。
- ②ふた(ラップ)をして、電子レンジで約3～4分加熱します。
- ③木べらでよく混ぜてから、ふた(ラップ)をしてさらに約1分間加熱します。
- ④片栗粉をのばしたまな板の上に取り出し、少しさましてから10～12個に分けます。生地を広げてあんをのせ、ひばるようにして包みこみます。

白玉いちご大福

いちごをあんで包みます。(10～12ヶ分つります)それを白玉ぎゅうひで包むと美味しい「白玉いちご大福」の出来上がりです。
※いちごの代わりに、バナナ・キウイなど他のフルーツでもお楽しみください。

名称	白玉粉
原材料名	もち米(九州産)
内容量	150g
賞味期限	枠外面上部(右より)に記載
保存方法	直射日光、高温、多湿を避けて保存してください
製造者	前原製粉株式会社 〒671-2221 兵庫県姫路市 青山北3丁目10番1号

お客様相談室 ☎0120-890520

✉maehara@gishi.co.jp

月～金 9:00～17:00(土・日・休日を除く)
※ご購入やお気づきの点・外観・品質・風味などについてお気にかかること、その他、何でもどうぞお気軽にご連絡ください。



※ごみの分別は各自自治体の区分にしたがってください。

※この商品は、おだんごの調理方法や、おだんごの仕上がりが、よになめらかになる水碾き製法で作りました。