

# 進化形 もち 耐熱もち

## ■特徴

1. 焼いても茹でても、溶けにくいおもちです。
2. 冷めてものびるおもちです。
3. 時間が経ってもやわらかい食感です。\*
4. 包餡できるおもちです。
5. 粒タイプはトッピングとしても使えます。

\*当社開発室にてパン生地に包んで焼成後1週間での食感です。

## ■種類等

商品名	内容	入り数
耐熱もちF	袋状のもち	4kg×4袋
耐熱もちT20	20g粒状のもち	1kg×6袋

## ■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。  
もち生地として具材を包餡することもできます。  
加熱して使用することをお勧めしていますが、そのままでも使用できます。

\*焼成温度や包み方等により、もちが流れ出る場合もあります。

## ■仕様

【保存方法】 冷凍（-18℃以下）  
【賞味期限】 1年

## ■その他

再冷凍が可能です。焼成後冷凍し解凍を行えます。

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/>