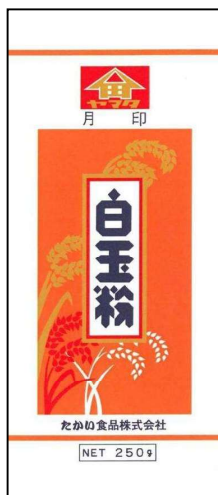


# たかい食品 小袋製品のご紹介

## ヤマタ白玉粉 金印



## ヤマタ白玉粉 月印



## ヤマタ上新粉



### 製品特徴：

\* 水稻もち米のみを石臼を使用した水挽き製法にて丁寧に製造しました。国産もち米比率が高い為、風味が豊かで、柔らかな食感と弾力のある「白玉だんご」がお作りいただけます。

\* 水稻もち米のみを石臼を使用した水挽き製法にて丁寧に製造しました。もち米はタイ産を使用している為、つるっとコシのある「白玉だんご」を簡単にお作りいただけます。

\* 一般的な粒度のうるち米粉でお団子や柏餅など季節の和菓子や小麦粉の代わりに唐揚げ粉、シチュー、クッキー、ドーナッツ、蒸しパンなど幅広くご利用頂けます。

### 製品規格：

製品名：ヤマタ白玉粉金印  
原材料：水稻もち米  
産地：国産、タイ産  
荷姿：250g×20袋×2合わせ（甲）  
商品size：250mm×78mm×30mm  
ケースsize：375mm×250mm×145mm  
甲size：375mm×250mm×290mm  
甲重量：11.0kg  
JAN：4902364001029  
ITF：14902364001026

製品名：ヤマタ白玉粉月印  
原材料：水稻もち米  
産地：タイ産  
荷姿：250g×20袋×2合わせ（甲）  
商品size：250mm×78mm×30mm  
ケースsize：375mm×250mm×145mm  
甲size：375mm×250mm×290mm  
甲重量：11.0kg  
JAN：4902364001074  
ITF：14902364001071

製品名：ヤマタ上新粉  
原材料：水稻うるち米  
産地：アメリカ産  
荷姿：250g×30袋×2合わせ（甲）  
商品size：215mm×100mm×30mm  
ケースsize：420mm×210mm×175mm  
甲size：420mm×210mm×350mm  
甲重量：16.2kg  
JAN：4902364002019  
ITF：14902364002016

### 白玉粉の使用例：

白玉だんごはもちろんのこと、大福、求肥、胡麻団子などにも利用されております。また製菓・製パン用途でも焼菓子・パン生地へ一部配合し、しっとり口どけ感、またはもちり感を出すのに利用されております。また一般的にタピオカ粉でつくるポンデケーキも白玉粉で作るともちもちして、味わいの良いものとなります。

## < レシピ例 >

### 白玉だんご

#### [材料]

- ・白玉粉 100g
- ・加水（常温）約 80g

#### [工程]

- ①白玉粉へ水を加えていき、耳たぶ程の柔らかさになるまで調整しながら加水し捏ねる。
- ②好みの大きさに丸くする。もしくは平たくする。
- ③鍋へお湯を沸かし、その熱湯の中へ投入すると生地の厚さにもよるが、約5分程で浮き上がり、浮き上がった後、1分ほどで茹で上がる。
- ④茹で上がった白玉を、冷水にさらし冷ます。
- ⑤皿へ盛り、お好みで餡子、きな粉、黒蜜、みたらし餡、ゴマ餡などお好みでかけて完成。



※イメージ画像（白玉ぜんざい）



### 苺大福

#### [材料（対粉）]

- |         |        |    |    |
|---------|--------|----|----|
| ・白玉粉    | 100%   | 苺  | 適量 |
| ・加水     | 80～85% | 白餡 | 適量 |
| ・グラニュー糖 | 20%    |    |    |
| ・トレハロース | 20%    |    |    |
| ・耐熱酵素   | 0.6%   |    |    |

#### [工程]

- ①白玉粉に加水し、ミキサーで混合・攪拌する。
- ②セイロに生地を並べ、40分～1時間蒸し上げる。（セイロにより時間は異なります。）
- ③ミキサーで生地をまとめながら、糖類を2～3回に分けて混合する。
- ④耐熱酵素を混合する。
- ⑤生地30g、白餡25gで苺を包餡・成形し完成。

### 米粉ドーナツ

#### [材料（対粉）]

- |            |      |      |     |
|------------|------|------|-----|
| ・上新粉       | 100% | ・卵   | 30% |
| ・ベーキングパウダー | 3%   | ・牛乳  | 40% |
| ・食塩        | 少々   |      |     |
| ・無塩バター     | 15%  | ・打ち粉 | 適量  |
| ・グラニュー糖    | 25%  | ・揚げ油 | 適量  |

#### [工程]

- ①無塩バターとグラニュー糖をボウルに入れ、クリーム状になるまで練り混ぜる
- ②前工程に溶き卵を少しずつ加え混ぜ、上新粉、ベーキングパウダー、食塩を加えさっくり混ぜる。
- ④そこへ牛乳を少しずつ加え、ひと塊にまとめる。  
※まとまりが悪ければ、牛乳を追加して調整。
- ⑤打ち粉を使いながら、好みの形に成形し、170℃の油で色づくまで揚げ、完成。

