

# 国産 イモボール

## タロ芋 & さつま芋ミックス



ImoBall Point ①

### 芋ボールとは？

芋から作られた台湾の伝統的なスイーツです。「九份の芋ボール」が最も有名で、「豆花」や「かき氷」の上に添えて提供されるデザートとして人気があります。



ImoBall Point ②

### 特徴

もちもちした食感に、タロ芋とさつま芋のふんわりとした香りと甘みが特徴。素材由来の自然な甘味でデザートとドリンクのトッピングとして相性抜群です。



ImoBall Point ③

### 日本初の国内製造

日本初、国内食品工場での製造！調理も簡単、茹で時間わずか3分！蒸す必要もありません。

ImoBall Point ④

### 2種のお芋

紫色のタロ芋ボールと、黄色のさつま芋ボール。2種のお芋で味わいも色も楽しむことができます。



お問い合わせは



03-6906-7713

営業時間：9:00~17:00（土日祝日は除く）

Tapiooca World

<http://www.tapiocaworld.jp>

株式会社ネットタワー 食品販売事業部

〒173-0004

東京都板橋区板橋 1-49-1 板橋センタービル 2F

Fax: 03-6905-2256 E-mail: order@nettower.co.jp



# 国産 イモボール

## タロ芋 & さつまいもミックス

### 調理方法



3分

- 1 鍋に芋ボールの5倍の量のお湯を用意する。沸騰したら、芋ボールを入れて浮いてくるまで軽く混ぜて中火で3分間茹でる。
- 2 茹で終わったら、流水で軽く粗熱を取る。
- 3 保存容器にお好みで砂糖水を用意して、芋ボールと絡める。(砂糖：水=1：1)
- 4 ドリンク、スイーツなどで召しあがれ！

#### 《電子レンジでも調理可能》

耐熱容器に芋ボールの3倍のお湯を入れて、凍ったままの芋ボールを入れて軽くかき混ぜる。500Wで1分温め、軽くかき混ぜるのを5回繰り返す。(温めが足りない場合10秒ずつ様子を見ながら調理する)

### おすすめレシピ

- スイーツ
    - ・スノーアイス
    - ・豆花 ・杏仁豆腐
    - ・バニラアイス
    - ・パンケーキ ・かき氷
  - ドリンク
    - ・黒蜜きな粉ミルク
    - ・紫いもミルク/ティー
    - ・抹茶ミルク
    - ・さつまいもミルク/ティー
    - ・マロンミルク/ティー
- \*豆乳もおすすめ

※取り扱いのない商品もございます。

＼すぐ販売できるように商品POPもございます／



### 商品規格

商品形態：生タイプ・冷凍保存配送  
商品規格：1kg×6袋×2種類/ケース  
(ケース単位のみ販売)  
仕込み時間：3分(茹で)※好みで調整可能