

自家製

# 白玉

こつぶ

しらたピ

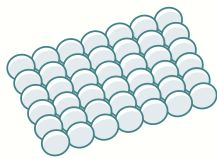
ストローで楽しめる！  
小粒サイズ

日本を代表する和菓子「白玉」を  
ストローで楽しめるサイズにしました！  
「新感覚和菓子」を楽しめます。



## ストローで 吸える小粒

スプーンは持たず、スト  
ローで吸って楽しむ、お  
手軽な白玉。10mm(内口  
径)のタピオカストロー  
をご利用いただける。



## 必要な量だけ 取り出せる

必要な量だけ取り出し  
て使えるので、調理に  
よって量を変えられて  
使いやすい。(即食タイ  
プは1ブロック約35g)



## 用途に合わせ 選べる

生タイプと即食タイプ  
をご用意。用途に合わ  
せて選べる。生は大量  
に安く、即食は調理時  
間を短縮できる。



## 食べ方 いろいろ

和風ドリンクはもちろ  
ん、スイーツのトッピ  
ングやおしるこ、お味  
噌汁など様々な使い道  
がある。

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)

**Tapioca 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



自家製

# 白玉

こつぶ

しらたピ



白玉あずき  
いちごミルク

白玉あずき  
チョコミルク



## 調理方法

### 即食タイプ

①



耐熱容器に白玉とお湯(1ブロック 100ml 目安)を入れて、1分加熱(500Wの場合)。  
※700Wの場合 40秒  
温めが足りない場合は、10秒ずつ加熱する。

②



火傷に気をつけながらレンジから取り出して、水で粗熱を取る。

③



保存容器にお好みで砂糖水を用意して、白玉を絡めるように混ぜる。  
(砂糖：水=1：1)

④



ドリンクなどに入れて、ワンハンドで完成！

### 生タイプ

①



鍋に白玉の5倍の量のお湯を用意する。  
沸騰したら白玉を入れ、浮いてくるまでかき混ぜる。  
白玉が浮いてきたら中火にして10分間茹でる。

②



茹で終わったら、蓋をして15分間蒸らす。

③



白玉をザルに入れ、水で軽く粗熱を取る。

④



保存容器にお好みで砂糖水を用意して、白玉を絡めるように混ぜる。  
(砂糖：水=1：1)

⑤



ドリンクなどに入れて、ワンハンドで完成！

＼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：3kg×4パック/ケース  
(ケース単位のみ販売)

仕込み時間：25分(茹で10分・蒸らし15分)  
※好みで調整可能

商品形態：即食タイプ・冷凍保存配送

商品規格：1kg×10パック/ケース  
(ケース単位のみ販売)

仕込み時間：5分~10分(鍋調理：茹で5~10分)  
(レンジ解凍：500W1分/1ブロック)