

冷凍可能で自然な食感。素材の味はそのままに、暑い季節に最適な、冷して食べられる商品作り。

冷たくって
ツルツル

冷しはす餅粉



PHOTO：冷しぜんざいとはす餅



PHOTO：フルーツシロップ とはす餅で涼しげに

冷凍可能で自然な食感
冷して食べられる画期的な商品です。

完成商品
※参考レシピあります

※必ずよく冷して召し上がってください。(要冷蔵)
解凍後は 2~3日冷蔵庫で冷したまま、おいしく召し上がれます。

おすすめ
ポイント1

お好みのサイズのビニール袋などに入れて冷凍保管し、必要な時に必要量を解凍してご提供いただけるため、非常に経済的です！

おすすめ
ポイント2

ロールケーキやムース、パフェ等のトッピングとしてのご利用。
また、「はす餅(れんこん餅)」としてそのままご利用。
合せる素材によって、和洋問わず様々なお菓子をお作りいただけます。

はす餅粉
の特徴

はす(れんこん)の粉が入っためずらしい冷菓をお作りいただけます。無色透明なので、涼やかな演出に適しています。

テイクアウト用の専用箱も取り扱っております！

