



かりんとう饅頭 柚子



黒糖を生地に使用し揚げることで表面が硬くなり、かりんとうに似た味と食感になるのが特徴、米油を使用することで、油っこくなく、カリッと揚げるができます。生地には黒糖・白ゴマを使用し、あんはゆず餡に甘露煮した柚子皮のダイスが入っていますので、一口食べると柚の香りが口の中に広がります。

商品名	かりんとう饅頭 柚子
企業名	森永牛乳配給株式会社
出荷可能時期	通年
賞味期限	365日
保存温度帯	冷凍
原材料及び添加物	白餡、砂糖、小麦粉、加糖柚子皮ダイスカット、黒糖、水あめ、白ごま、重曹
入数	180個
最低納品単位	1ケース
輸出希望国又は地域	シンガポール
ご利用シーン	油を170度に熱し油の量は、まんじゅうが油に浸る程度にして凍ったまま油に入れます。 かりんとうまんじゅう同士がくっつきそうな場合は離してください。 2分～2分半くらい揚げます。かりんとうまんじゅうの色が狐色に変わったら油から引き上げます。5分程度キッチンペーパーの上で油をきります。