

Frozen dough
Horai



包あんもちもちブロック

つきたてのお餅のようなもちもち食感が
加熱後も持続する包あん機専用の
冷凍生地です。

※ご使用の際は解凍後、焼成して下さい。

包あんもちもちブロック

製品特長

持続する もちもち感

耐熱性があり冷めても硬くなりやすく、おもちのように柔らかくもちもちとした食感が持続します。

※国産もち米使用

安定した 包あん機吐出

配合・製法にこだわり、べたつきが少なく安定した吐出が可能です。

多彩な アレンジ

耐熱性があるため、外皮材としても内包材としてもご使用いただけます。和菓子や菓子・パン等に幅広くご使用頂けます。

使用例

もちもち あんぱん 饅頭



外皮材：30 g 内包材：15 g 中心材：20 g
焼成条件：190°C/190°C 18分

カラフル もちもち焼き大福



外皮材：15 g 内包材：20 g
焼成条件：180°C/180°C 15分

大福風あんパン



外皮材：50 g 内包材：25 g 中心材：30 g
焼成条件：160°C/180°C 14分

※赤文字は包あんもちもちブロックを使用しています。

使用方法



箱から取り出し、生地を重ねずに一晩冷蔵庫にて解凍します。



包あん機に投入します。



吐出された生地の様子です。

製品情報

「簡単便利なワンタッチ」



入目・荷姿：9 kg (3 kg×3 枚) 段ボール

サイズ：360 mm×240 mm 厚さ 35 mm

名称：製菓材料

保存方法：要冷凍 (-18°C以下保存)

使用上の注意：ご使用の際は解凍後、焼成して下さい。
解凍後の生地はお早めにご使用下さい。

製造者：株式会社ホーライ

Horai 株式会社 ホーライ

〒381-0101 長野県長野市若穂綿内字東山1136-25
TEL.026-282-1234 FAX.026-282-1235



月島食品工業株式会社 TEL.03-3686-1221 FAX.03-3688-8266
東京フード株式会社 TEL.029-866-1587 FAX.029-866-1598
むさしの製菓株式会社 TEL.0480-73-3630 FAX.0480-73-4474
アベニコーポレーション株式会社 TEL.04-7131-7124 FAX.04-7132-0635