

ふわふわの次はもちり！！
雪にこだわる北の綿雪から新登場
雪だるま型の新食感スイーツ
雪だるま焼いちゃいました！「白いもちり焼き」
11月14日より順次発売開始

青森のまっさらでピュアな新雪をイメージしたふわふわの新食感スイーツ「北の綿雪」が大人気の株式会社N・S・マネジメント(本社:青森県弘前市)は、11月14日より「白いもちり焼き」を北の綿雪の店舗で順次発売いたします。

「白いもちり焼き」は、雪だるま型の白くもちりとした独自の生地に、様々なあんを入れたもちり新食感スイーツです。独自の生地を使用し、特別な超純水や、十勝産のあんこを使用するなど材料にもこだわった「白いもちり焼き」の独特の新食感をどうぞお楽しみください。



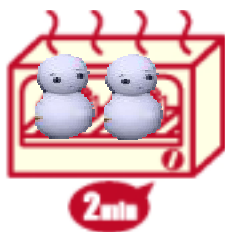
やみつきになるもちり食感

生地の材料には、「北の綿雪」のベースの原料にも使われているミルク成分とタピオカ粉、小麦粉、卵など数種類のこだわりの厳選素材を使用。それらの素材を改良に改良を重ねたオリジナルの割合で配合することによって、他の店では真似出来ない、弾力のある独特のもちり食感を実現いたしました。一口食べると口の中に広がるもちもちとした生地がやみつきになります。

焼きたてはもちろん、冷やしてもおいしい！

焼きたてはもちろん、冷やしてもおいしい「白いもちり焼き」。
暖める場合は、オーブントースターで余熱をしないで2分ほど加熱するとパリッと焼きたてのおいしさに。
冷やす場合は、冷蔵庫で30分ほど冷やしていただくとうんやりとした新しいおいしさになります。

<HOT>



<COLD>



こだわりの材料

材料には逆浸透膜()浄水機でH2Oだけを取り出した超純水を使う事で、唯一無二の美味しさを実現しました。また、十勝より取り寄せた最高級の豆を使った特製あずきを、粒をつぶさないように練る、すっきりした甘さに仕上げるため極力糖分量を抑えるなど、口当たりや糖度などが「白いもちり焼き」に適するよう、徹底された衛生管理の中で契約した工場にて製造しています。

()逆浸透膜とは・・・動物や植物の細胞膜は半透膜と呼ばれ、水溶液から水の分子だけを選択的に浸透させ、他の溶解物は通しません。この「浸透」メカニズムを応用した人口の薄膜の開発と共に、1950年代のアメリカで、海水を淡水化させる研究として始められ、1960年代から70年代にかけて開発された浄水システムです。

贈り物にぴったり！紅白雪だるま焼き

「白いもちり焼き」の紅白バージョン「紅白雪だるま焼き」もご用意しております。

結婚祝・入学祝・卒業祝・誕生日・子供の日・敬老のお祝い、記念日など、様々な場面での贈り物としてご利用ください。

要予約

商品ラインナップ

・粒あん	130円
・白あん	130円
・カスタード	130円
・チョコ	140円
・抹茶	140円

カレー・みたらし・さつまいも・くり・さくら・いちごなどの限定商品も随時販売予定です
一部店舗ではチョコ・抹茶は販売していません



店舗一覧

青森県

さくら野弘前店
ガーラタウン 青森ウエストモールマエダ店
八戸シンフォニープラザ沼館店
イオンモール下田店
イオンモールつがる柏店

宮城県

イオン仙台泉大沢SC店

秋田県

イオン大曲SC店

山形県

イオン山形南SC店

福島県

会津若松時遊館店

茨城県

イオンモール水戸内原店

ヨークタウン結城店

栃木県

ベルモール宇都宮店

群馬県

クロスガーデン前橋店

東京都

アクロスモール八王子みなみ野店

埼玉県

イオン越谷レイクタウンSC[KAZE]店

千葉県

イオンモール千葉ニュータウン店

石川県

イオンかほくSC店

滋賀県

クルージングモールピエリ守山店

広島県

ゆめタウン広島店

イオンモール広島府中ソレイユ店

香川県

イオン綾川SC店

愛媛県

エミフルMASAKI店

中国

上海店

天山路 長房国際広場店

1部店舗では「白いもちり焼き」のお取り扱いがございません

本件に関するお問合せ先

「北の綿雪」PR事務局

(株式会社アンティル 担当: 福本・渡辺・高橋)

TEL 03-5572-6063 FAX 03-5572-6065

a-fukumoto@vectorinc.co.jp