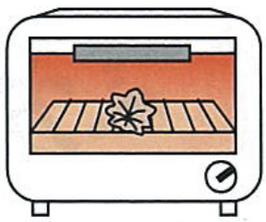
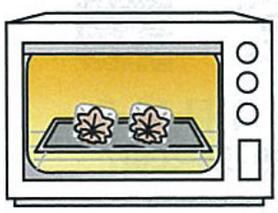
もみじ饅頭の食べ方

いろいろな食べ方



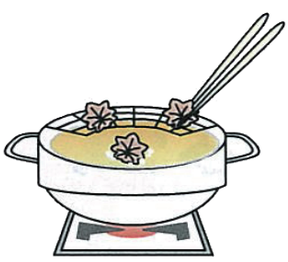
1. オーブントースターで焼く　1分30秒～2分

焼きたてのもみじ饅頭の香ばしさをお楽しみいただけます。



2. 電子レンジで温める　500wで10秒位

ふわっと温まり、やわらかさがお楽しみいただけます。
（※かけすぎると固くなります）



3. 油で揚げる（揚げもみじ）　180wで40秒位

小麦粉や天ぷら粉などの衣をつけて揚げると、揚げもみじになります。
※揚げた後はクッキングペーパー等で油をよくきってください。

保存方法・冷凍の仕方と食べ方

長く保つには冷凍庫での保存をおすすめします。

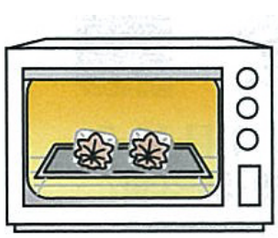
冷凍期間４週間

冷凍保存は、個包装のまま冷凍用袋、またはラップに包んで保管してください。
※栗もみじは風味が損なわれる為、適していません。

夏場は冷凍して「アイスもみじ」でどうぞ。

1. 個包装のまま自然解凍　室温20度で約60分

もみじ饅頭の生地がやわらかくもどります。



2. 電子レンジで温める　500wで30秒位

もみじ饅頭がふわっと温まり、やわらかさをお楽しみいただけます。
（※かけすぎると固くなります）

※このレシピは、お客様の調理器具によって異なりますので目安として参考にしてください。