



白玉あんまき  
(代表的名古屋めしのひとつです。)



抹茶あんまき



バナナあんまき



カレーもちまき

.....**やみーず冷凍白玉あんまき**.....

やみーず冷凍白玉あんまきの特長(三つのおいしさの秘密)

- ① 皮の部分は**油をはじく**ような仕上げになっていますので、揚げた後、直ちに**皮にさっくり感**が出ます。
- ② 白玉は**時間がたっても固くならない**ものを採用しています。
- ③ あんは**低糖の粒あん**で**極限まで揚げてもべちゃーとしない**あんを作るように工夫しました。

昨今はやっている名古屋名物のあんまきを特殊な春巻きの皮と白玉・低糖あんをつかって再現!! どえりゃーうみゃーあん巻きだがね・・・(^ ^) /

なお、上記以外に、抹茶白玉玉露あんまき、バナナあんまき、カレーもちまきなどもあります。また、希望でいろいろな巻物を作ることにも出来ます。

商品のお問い合わせは・・・

**やみーず ID 株式会社** 〒920-0214 石川県金沢市三ツ屋町口 62 番地 4

E-mail [info@yummysid.co.jp](mailto:info@yummysid.co.jp) ホームページ <http://www.yummysid.co.jp/>