

約 25 粒分

YAMAWAKI SANSEI DO
山脇山月堂
創業明治十四年



水だけで
作れる

おうちで
かんたん
に作れる
おうち
でかん
たん
に作
れる



かんたん
に作れる
おうち
でかん
たん
に作
れる



おうちでかんたん きびだんご

おうちでかんたん
きびだんご

創業1881年 山脇山月堂

名称	製菓材料 (おうちできびだんご)
原材料名	【きびだんごミックス粉】 もち粉 (もち米 (国産))、きび粉 【砂糖ミックス】 グラニュー糖 (国内製造)、麦芽糖 【とり粉ミックス】 グラニュー糖 (国内製造) / 加工でん粉
内容量	総量290g (【きびだんごミックス粉】 60g、【砂 糖ミックス】 150g、【とり粉ミックス】 80g)
賞味期限	2021. 8. 22
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて冷暗所で保存 してください。
製造者	株式会社 山脇山月堂 TEL:086-276-3013 〒702-8002 岡山市中区桑野708-1

栄養成分表示 (1セットあたり)

エネルギー	1,086 kcal
たんぱく質	3.9 g
脂質	0.75 g
炭水化物	267 g
食塩相当量	0.3 g

(とり粉ミックスのみの
エネルギー286kcal)
この表示値は目安量です。

紙 外・内袋:PE,PA
ごみを出すときは市町村の区分に
したがってください。

※本品製造工場では卵・小麦・大豆を含む製品を
生産しています。
※暑い季節と長期保存される時は冷蔵庫での
保管をおすすめします。

お客様へのお願い



賞味期限は、未開封での期限です。
開封後はお早めにご使用下さい。



調理して完成したきびだんごは
生菓子ですので、お早めに
お召上がり下さい。



万一、変質等がございましたら、下記の
お客様窓口までご連絡下さいませ。
代品とお取り替えさせていただきます。

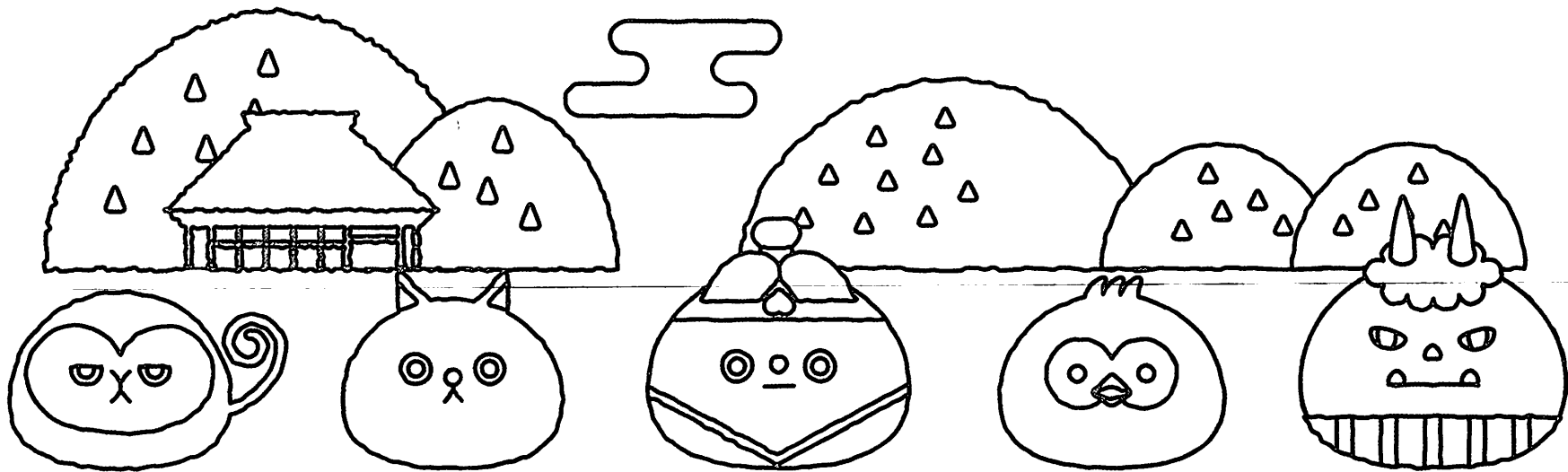
お客様窓口 受付時間 9:00~17:00

山脇山月堂 ☎0120-493-013
〒702-8002 岡山県岡山市中区桑野708-1



4 944115 091507

おうちで きびだんご 手作りセット



ぬりえを完成させて、SNS（#おうちできびだんご）にアップする又は、山脇山月堂さんすて岡山店、本社（製造桑野工場）で見せてね。
店頭にてご購入商品を1割引いたします。（弊社HPからご注文の場合は注文の際、備考欄にSNSにアップした旨をご記入ください。
確認後、自動メール返信後にご購入金額を1割引きした価格を再度メールいたします。）

おうちでつくりかた きびだんご

【注意】 できたてのきびだんごは柔らかい為、のどに詰まらせないように注意してよくかんでお召し上がりください。

公式サイトにてストーリーやプロフィールを公開中！



山脇山月堂公式キャラクター

オンラインショップでも、山脇山月堂の製品をお買い求めいただけます。
<http://www.dango.co.jp/>



YouTube 動画で作り方を公開中。

<https://www.youtube.com/watch?v=-iFWxF1cpsw>



【用意するもの】
耐熱ボウル・泡立て器・ゴムベラ・バット・ラップ・水 100ml



前もってバット全体にとり粉ミックス①を薄く広げておく。



きびだんごミックス粉②を耐熱ボウルに入れる。



泡立て器で粉を軽くまぜる。



水 100ml を耐熱ボウルに入れる。



泡立て器でダマができないよう混ぜ合わせる。



砂糖ミックス③を耐熱ボウルに入れて泡立て器で混ぜ合わせる。



ボウルにラップをして600Wの電子レンジで3分加熱する。**(注意)** ボウルが熱くなるので気をつけてください。



1度電子レンジから取り出しラップをとる。**(注意)** 熱い蒸気が出るので気をつけてください。



ゴムベラで勢よく練るように全体をしっかりと混ぜる。**(注意)** 取り出したときに加熱ムラがあっても大丈夫！



もう一度ラップをして600Wの電子レンジで1分加熱する。**(注意)** ボウルが熱くなるので気をつけてください。



電子レンジから取り出しラップを取る。**(注意)** 熱い蒸気が出るので気をつけてください。



ゴムベラで練るように勢よく混ぜる。



とり粉ミックス①を広げたバットにボウルのもち生地を広げる。



広げた生地を熱いうちに半分折りにする。(生地をまとめるため) 折った生地になんか粉を少しまぶしておく。



10~20分ほど、常温で冷ます。**(注意)** 温かいうちに⑬⑭の作業をすると、きれいに仕上がります。



手で触れるようになったら、ちぎるように手で分割しする。(1粒 12g として約 25 粒できます。)



手に軽く粉をつけ丸めます。(生地の断面を中に包むようすと丸くなりやすいです。)



お皿に盛り付けて完成！！
※電子レンジ 500W の場合
1回目 (⑨) は3分40秒
2回目 (⑪) は1分10秒