



製小町印

100%使ったお餅もち。

お餅もちのつくりかた

A. 電子レンジで加熱
 電子レンジで加熱する場合は、お餅もちを耐熱容器に入れ、ラップをかけて加熱してください。加熱時間は、お餅もちの大きさや電子レンジの出力によって異なります。加熱後は、お餅もちを冷ましてから食べると、お餅もちのモチモチ感が楽しめます。

B. 湯で加熱
 湯で加熱する場合は、お餅もちを耐熱容器に入れ、湯を注ぎ、ラップをかけて加熱してください。加熱時間は、お餅もちの大きさや湯の量によって異なります。加熱後は、お餅もちを冷ましてから食べると、お餅もちのモチモチ感が楽しめます。

栄養成分表示 1餅分(3種135g当たり)

エネルギー	301kcal	炭水化物	65.0g
たんぱく質	5.7g	食塩相当量	0.68g
脂質	1.6g		

※食品成分表示は、日本食品衛生協会規格による値です。

原材料は、100%国産の
 水稲もち玄米(国内産)を使用
 しています。



4 970623 110522



製小町印

玄米を100%使ったお餅です。

赤シソ入り

6枚入



名称：玄米100%切りもち(赤シソ入り)
 原材料名：水稲もち玄米(国内産)、赤シソ
 内容量：270g(10個)
 賞味期限：特外名下に記載
 保存方法：直射日光を避けて常温保存
 販売者：株式会社ナチュレ食品
 〒166-0013 東京都杉並区堀ノ内3-30-9
 製造者：秋田県工業株式会社 〒010-0114 秋田県秋田市金沢1-10字道野5-2

※餅もちのどしどしお餅もちのモチモチ感が楽しめます。
 ※内袋から取り出した餅もちラップ等で密封し冷蔵保存する場合は、お餅もちを冷ましてから食べると、お餅もちのモチモチ感が楽しめます。
 ※1個を切離して保存する場合は、ハサミ等で袋の角を切り、お餅もちを取り出してください。
 ※加熱方法：賞味包装(加熱加熱包装)
 ●お気付きの点は「お客様係」
 ☎0120-73-2476までご連絡下さい。

お餅もち



6枚入

秋田県産の厳選された水稲もち玄米に赤シソを加えて、丁寧に炊き上げました。玄米と赤シソには不足しがちな女性々の栄養素が含まれています。



雪小町印

100%使ったお餅です。

栄養成分表示 1餅分(3餅105g当たり)

エネルギー	311kcal	炭水化物	67.0g
たんぱく質	6.1g	食塩相当量	0.01g
脂質	2.0g		

※糖質制限食に日本人食品協会推奨糖質制限による糖質制限

品質維持には万全を期してお餅づくり、製造工程での検閲を行い、熟したら、迅速・確実な包装を施し、製造現場までお届けいたします。



パチパチ
株式会社



4 970623 110614

【お餅100%のこだわり】
A. 餅つき専用小麦粉を使用
— 4分煎り、その旨味を
餅づくりに活かすこと
に注ぎ、ソフトな食感
を実現しています。
B. 文火でじっくり炊き
上げ、餅の芯まで
5分〜10分ほど蒸らす
ことで、もちもちとした
食感を実現しています。
C. 餅つき専用小麦粉
を使用し、餅の芯まで
5分〜10分ほど蒸らす
ことで、もちもちとした
食感を実現しています。



雪小町印

玄米を100%使ったお餅です。

6枚入

黒米・赤米など
十穀入り

名称：玄米100%切りもち(十穀入り)

原材料名：水曜もち玄米(国内産)、黒米(国内産)、赤米(国内産)、アマラン
サス、胚芽押麦、もちきび、丸麦、ひえ、もち粟、キヌア、はと麦

内容量：270g(6枚)

賞味期限：除外右下に記載

保存方法：直射日光を避けて常温保存

製造元：株式会社パチパチ 東京都目黒区/〒159-0013 東京都目黒区/〒153-3009

製造所：新田白玉製餅株式会社 〒010-0114 秋田県秋田市志保下町字北野5-2

※餅もとの詰まらせないよう、またヤケにもご注意ください。

※内袋から取出した餅はフタ等で密封し冷蔵保存。お早めにお召し上がり下さい。

※加熱を切捨て保存する場合はハサミ等で餅の点刺の
通りにお切り下さい。

※加熱方法：蒸籠加熱、加圧加熱特選

●お気付きの点は「お客様係」
TEL:0120-73-2476までご連絡下さい。

玄米を100%使ったお餅です。

6枚入

黒米・赤米など
十穀入り

秋田県産の厳選された水曜もち玄米に十穀を加えて、丁寧に炊き上げました。玄米と十穀には不足しがちな様々な栄養素が含まれています。