



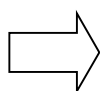
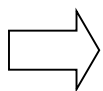
ニュースレター第98号



個包装タピオカ完売につき冷凍生タピオカをご紹介します

2カ月前にご紹介した個包装のタピオカがニュースレターでご紹介後、半月で仕入先の商品が完売してしまいました。空前のタピオカブームです。その後も問い合わせが後を絶ちません。そこで少し調理には手間がかかりますが「冷凍生タピオカ」を供給することができるようになりました。調理方法は以下の通りです。冷凍よりも面倒にはなりますがこのブームに乗るにはこれしか今はないと思います。

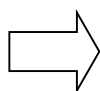
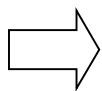
<冷凍生タピオカ調理方法>



冷凍生タピオカを完全に自然解凍する

沸騰したお湯にタピオカを入れる
お湯5:タピオカ1の分量

強火のまま粒が浮いてくるまで1～2分
浮いてきたら中～弱火で8分茹でる



合計10分茹でたら火を止めお湯を
捨てずに蓋をして20～30分蒸らす

お湯を捨て流水で粗熱を取り水切り

砂糖水やハチミツ、黒糖などで
漬けて完成

タピオカの調理の注意点

- ① 最初に茹でるときは必ず沸騰したお湯で調理してください。
→水やぬるま湯から茹でるとタピオカが溶け出して失敗します。
- ② 自然解凍後タピオカは崩れやいので扱いには注意してください。
→力を加えると粉々になってしまいます。
- ③ 完成したタピオカは5時間以内に使い切ってください。
→5時間以降はモチモチ感がなくなります。

冷凍生タピオカ

1ケース 3kg/4袋 12kg入り

1kg 1,000円(税別)

1ケース 12,000円

送料別途 ヤマト運輸クール便にて配送