

玄米だんごの解凍方法



手の雑菌から食中毒が起る可能性が高いので必ず使い捨てで使用して下さい。



お勧め消毒液(ラクハート)…消毒液食用油脂が入っているので団子のひつつきを防ぎます。



手をまみれなく伸ばして下さい。



団子同士を少し離して並べて下さい。解凍時にひつつき団子の形が崩れてしまします。



空気中の菌の進入を防ぐ為に必ず使い捨てでナイロンを使用します。



おいしく解凍するため

玄米だんごの解凍は出来るだけ短時間で解凍する事でおいしく戻ります。逆に時間がかかりますと旨みの抜けた団子になります。



気温が低い時期の解凍方法

11月から3月頃までは気温が低く、10℃以下の場所で解凍をしますと団子が非常に硬くなりますのでご注意下さい。



横に並べて解凍しますと最も効率的できれいに解凍できます。基本的にこれはこの方法が一番お勧めです。

ばんじゅうを交互に十字に重ねてしまうと冷気の逃積むと冷気が逃げにくく解凍に時間がかかります。 来ず味がますくなります。



室温が10度以下の場所では気温が低すぎて解凍した団子が非常に硬くなってしまいます。暖房器具や加湿器を使用して室温を最低15度以上にして下さい。20度以上が理想の気温です。

玄米だんごの解凍時間の目安(地域によって異なる場合があります)

春…3時間 夏…2時間 秋…3時間30分 冬…5時間

常温で解凍した場合のデータです。暖房器具や加湿器などを使用した場合は大幅に時間を短縮することができます。

玄米だんごの取り扱いについて必ず厳守して下さい。

冷凍の状態での玄米だんごの保管は-20℃以下の冷凍庫で行って下さい。冷凍の保管期限は2ヶ月間になります。

食品衛生センターの食品細菌検査(保存検査)に基づいた設定となっております。

解凍後の玄米だんごの消費期限は1日(24時間)になります。解凍後の玄米だんごは必ず25℃以下の場所で保管して下さい。

食品衛生センターの食品細菌検査(食品検査)に基づいた設定となっております。解凍後の再冷蔵・再冷凍は出来ません。24時間を経過した玄米だんごの販売は一切出来ません。

玄米だんごの焼き方（焼醤油系）

玄米だんごで最も人気がある焼き方です。焼醤油系のだんごは、味を染み込ませる為こんがりと良く焼く事が必要です。醤油は2種類ご使用頂く事をお勧めします。ベースとなる醤油は濃口醤油を仕上げの醤油には、だし醤油をご使用頂くと風味の良いだんごになります。



①だんごの両面をこげ色が付くまでしっかりと焼きます。



②ベースとなる濃口醤油にだんごをつけてます。



③醤油をこがしながら両面をじっくりと焼きます。



④だんごの両面がきつね色になるまで焼いていきます。



⑤仕上げに、だし醤油に焼いただんごをつけてます。※だし醤油をつけた後は焼かないで下さい



⑥焼醤油だんごの完成です。

この団子をベースにした商品



いそべ焼だんご

焼醤油だんごに海苔をトッピング。ご飯と香ばしい海苔の香りは相性は抜群です。



かつお節だんご

焼醤油だんごにかつお節をトッピング。ねこまんまの様な味わいでご飯に合うんです。



クリームチーズ

焼醤油だんごにクリームチーズをトッピング。特に子供・女性から圧倒的な支持があります。

玄米だんごの焼き方（たれ系）

だんごで最もオーソドックスな「みたらしだんご」です。定番の味ですのであらゆる世代に人気がありますので外せない商品です。炊いた玄米のもちもちとした食感を残すために、あまりしっかりと焼かずに軽くコゲを付ける程度がおいしさのコツです。



①玄米だんごを焼き台にセットします。



②両面を軽く焦げ目が付く位に焼きます。



③みたらしだんごのたれをたっぷりと絡めます。



④たれ系のだんごの完成です。

たれ系のだんごは、焼醤油だんごとは違い焼きこまない事が必要です。焼醤油だんごの場合は醤油の味をしっかりと染み込ませる事が重要ですが、たれ系のだんごの場合は、たれにしっかりと味が付いていますので焼きこむ必要がありません。焼きすぎてしまいすると硬くなり特に時間が経つと食感が悪くなりますので注意して下さい。みたらしのたれは専用のポットを使わなくても「切り身トレイ」の様な簡易的な物でも十分対応できます。参考にしてみて下さい。

この団子をベースにした商品



みたらしだんご

最もオーソドックスな甘いタレです。玄米だんご仕様の特注品で相性抜群です。



名古屋風みたらし

ご当地団子です。名古屋人が好む甘辛い味付けで差別化商品としてお勧めです。

玄米だんごの焼き方（あんこ系）

あんこ系のだんごは特に年配の方に人気です。季節は春と秋が圧倒的に良く出ますが、逆に夏と冬はあまり出ません。季節によって販売量が大きく変わる商品ですが、季節によって多くのラインナップがありますので、期間限定として販売するのには最適です。



①玄米だんごを焼き台にセットします。



②両面を軽く焦げ目が付く位に焼きます。



③絞り袋に口金をセットしてあんこを入れます。



④だんごの形に添ってあんこを絞っていきます。



⑤あんこ系のだんごの完成です。

この団子をベースにした商品



北海道あんこ

最高級の北海道小豆を玄米だんご仕様に特注オーダーしました。甘み・旨味が抜群です。



たっぷり黒ゴマ

北海道あんこ以外は全て季節限定のあんこになります。季節によって桜あん、抹茶あずき、たっぷり黒ゴマ、紫芋あん、甘栗あん、スイートポテトあん等のあんこを多数ご用意しております。



抹茶あずき