

ごま豆腐屋さんが作った
“新食感の和スイーツ”

胡麻ふるり

和風
ブランマンジェ



ごま豆腐屋さんが作った“ふるふる新食感”の和風スイーツ。
和三盆を使用したクリーミーで上品な甘さが特徴です。

ブランマンジェとは古フランス語で「白い食べ物」という意味に由来するお菓子です。製法もアーモンドミルクやココナッツミルクをゼラチンで固めて造られています。当社の「胡麻ふるり」は胡麻と澱粉、甘味に和三盆のみで作られた、新感覚の和風ブランマンジェです。ギフト商品としてもお使いいただけます。

【プレミア和歌山認定商品】
【和歌山県ふるさと納税共通返礼品】

【和歌山県優良県産品推奨】
和風ブランマンジェ胡麻ふるり（白/黒）
内容量：80g（黒蜜：10g）
賞味期限：90日（開封後は1日）
保存方法：常温（開封後は要冷蔵）
1個サイズ：90mm×95mm×37mm

【原材料】
生菓子/白：胡麻、和三盆糖/ゲル化剤（加工デンプン）
生菓子/黒：和三盆糖、胡麻/ゲル化剤（加工デンプン）
黒蜜：三温糖、加工黒糖、水あめ・砂糖混合異性化液糖

胡麻ふるり6個入



胡麻ふるり9個入



既存のパッケージデザインを変更したOEM商品の生産も可能です。詳しくは下記までご連絡ください。



株式会社 大覚総本舗

〒649-7121 和歌山県伊都郡かつらぎ町丁ノ町2357
<https://www.daikaku-sohonpo.net/>

商品のご注文・お問い合わせはフリーダイヤル・FAXにて承っております。

 0120-94-7758  FAX 0736-22-2713

土曜日・日曜日・祝日を除く平日9:00～17:00 24時間受付

