

プロだから選ぶ、これからの必需品



業務用

要冷凍

# 日清製粉ウェルナの業務用冷凍食品シリーズ

だれでも いつでも かんたん!

電子レンジひとつで  
本格パスタ



「マ・マー THE PRO  
パスタ・ステラ」シリーズ

ゆで時間30秒  
バラ凍結ショートパスタ



「IQF (バラ凍結) ショートパスタ」  
シリーズ

自然解凍で手間いらず  
ミニパンケーキ



自然解凍ミニパンケーキ

焼いても、揚げても、  
美味しいチュロス



「チュロス®」シリーズ

※写真は全て調理例です

ミニパンケーキ

# 自然解凍

プロだから選ぶ、これからの必需品



## 株式会社 日清製粉ウェルナ

業務用営業部	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19-12	TEL (03)5641-8115
東日本支店 東部営業所	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19-12	TEL (03)5641-8115
西日本支店 中部営業所	〒461-0008	愛知県名古屋市東区武平町5-1 名古屋栄ビル	TEL (052)972-8970
西日本支店 西部営業所	〒532-0003	大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36 新大阪トラストタワー	TEL (06)6350-6005
西日本支店 九州営業所	〒812-0011	福岡県福岡市博多区博多駅前3-19-5 博多石川ビル	TEL (092)472-4881

ホームページアドレス  
<https://pro.nissin-seifun-welna.com>





原寸大(直径約8cm)

人手不足の今だからこそ、調理時間を短縮し、手間をかけず、でも高品質なものを提供したい…そんな調理現場の想いにお応えするため、「自然解凍ミニパンケーキ」をご提案いたします。

あなたのこだわりを実現するために、賢く使ってほしい。プロにこそ選んでほしい。これからの必需品です。



- 1 自然解凍でも、**もちもち食感!**
- 2 時間が経っても、**パサつかない!**
- 3 銅板焼成で**均一で綺麗な焼き目。**
- 4 手間も技術も**不要。**
- 5 必要な**時**、必要な**分**だけ。
- 6 誰が作っても**同じ品質。**

自然解凍ミニパンケーキ

荷姿	400g(20枚)×10袋×2合	
段ボール(mm)	342×447×(149×2)	
個包装(mm)	280×245×40	
ケース重量	9.7kg	
JANコード	4902110386783	
ITFコード	34902110386784	
マークコード	386780	
賞味期間	15ヶ月	

自然解凍  
常温で  
約**30分**  
(冷蔵解凍で約50分)

電子レンジでの調理時間の目安		
	2枚	3枚
500W	約1分	約1分10秒
600W	約40秒	約50秒
1500W	約20秒	約25秒

※オート(自動)機能は使わないでください。

ホテル向けメニュー  
Hotel menu



チャーシューバーガー & トンポウロウバーガー



焼いたフルーツとパンケーキのチョコレートソース



パンケーキのキャラメリゼ、チョコレートコーティング

自然解凍なので前日に冷蔵庫に移しておけば、そのまま使えて便利です。

焼き色・大きさなどの個人差が出ないですね。

完成された商品なので、調理にひと手間を加えられ、よりホテルらしいクオリティ・価値が提供できます。



少人数でのオペレーションも可能になるのでは。

大量調理の現場では仕込みのひと手間がなくなるだけでもオペレーションが楽になります。

甘みが少ないので料理系にも。

※写真は全て調理例です

カフェ向けメニュー  
Cafe menu



パフェ風のモーニングメニューとして!

朝パフェ  
いちごとラズベリーのパフェミニパンケーキ添え



野菜と一緒に!

昼パフェ  
お野菜たっぷりパフェ



お酒の後のデザートとして!

夜パフェ  
パンケーキとベリーのパフェ with スムージー

流行りのパフェなら朝昼晩とTPOに合わせたメニュー提供が可能です。

甘すぎないので食事系からデザート系まで幅広く活用できるところがいいです。

どこでも解凍できるので狭いカフェの厨房でも重宝します。

あんこやアイスをはさんだサンドメニューでもいけます。

電子レンジを使わなくていいのはうれしい!



※写真は全て調理例です