

冷凍のまま、  
手軽に調理できます。

もちもち  
食感

# もちもち ボール

原寸大  
約4cm

「さつまいも」

1個あたり  
約25g

さつまいもフィリング入り

原寸大  
約4cm

「チーズ」

1個あたり  
約25g

チーズフィリング入り



18個  
入り

製品名: もちもちボール さつまいも

荷姿 450g(18個)×6×2

個包装サイズ 360×185×40mm

段ボールサイズ 308×433×(116×2)mm

賞味期間 12ヶ月

ケース重量 6.3kg

JANコード 4902110292084

ITFコード 34902110292085

マークコード 292080



18個  
入り

製品名: もちもちボール チーズ

荷姿 450g(18個)×6×2

個包装サイズ 360×185×40mm

段ボールサイズ 308×433×(116×2)mm

賞味期間 12ヶ月

ケース重量 6.3kg

JANコード 4902110292091

ITFコード 34902110292092

マークコード 292090

※写真は全て調理例です。

## 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 (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 (03)5641-8115

西日本支店 中部営業所

〒461-0008 愛知県名古屋市中区武平町5-1 名古屋栄ビル (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 (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 (092)472-4881

業務用の  
製品情報は  
こちら



日清製粉ウェルナ業務用



もちもち食感のフィリング入りボールドーナツです。

# もちもちボール

さつまいも



さつまいも  
フィリング入り  
直径：約4cm

調理前  
断面



もちもちした生地で、  
フィリングを包餡し、  
フライ後に冷凍しています。

加熱してお召し上がりください。

## 調理方法



### 油で揚げる場合

凍ったまま165~175℃に熱した油で  
約3分半揚げてください。

※油に沈めるか、転がしながら揚げると  
表面が均一に仕上がります。



### オーブンの場合

凍ったまま190℃に予熱したオーブンで  
約6分加熱してください。

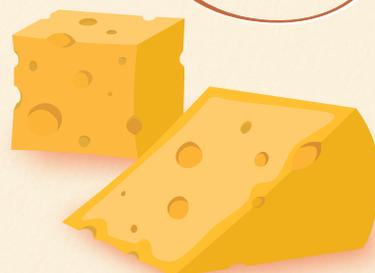
※中のフィリングが熱くなっている場合が  
ありますのでご注意ください。

チーズ



調理前  
断面

チーズ  
フィリング入り  
直径：約4cm



※素材のイラストはイメージです。

トッピングとソースでアレンジも自由自在!

お好みの味で  
お楽しみください。



もちもちボールの  
マーマレードがけ  
もちもちボールに  
マーマレードをかけて、  
ミントをトッピングする。



カップに  
入れたり  
串に刺したり!  
提供スタイルも  
自由自在!



もちもちボールの  
チョコソースがけ  
もちもちボールにチョコレート  
ソースをかけて、ココナッツを  
トッピングする。

※写真は全て調理例です。