SUZUMO
WE LOVE RICE
食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ

手作り、銅鍋ひとつで誰にでもできる簡単な製法
爽やかな味覚で、涼味、風味にあふれた、低糖度のフレッシュなゼリー菓子

水たね

製造特許・商標登録

高級デザートゼリー材料「水たねの素」は、機械設備がほとんど要らず、
どんな原料にもエマルジョンし、バラエティー豊かな商品が作れます。

オレンジゼリー

抹茶ゼリー

カスタードクリームゼリー

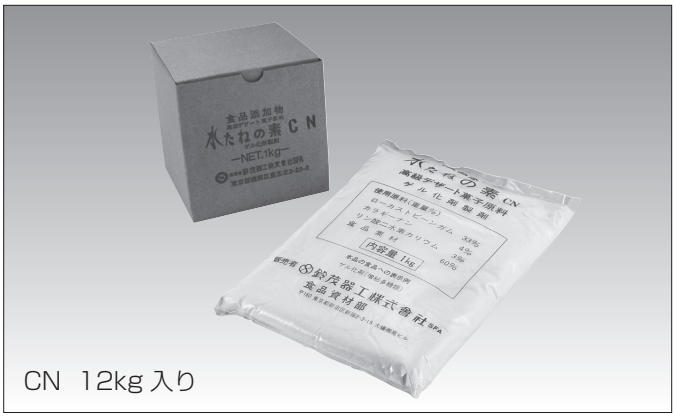
水羊羹ゼリー

大福ゼリー

鹿の子ゼリー

食後のデザートがどなたにも簡単に出来る!!
爽やかな味覚で、涼味、風味にあふれた
低糖度の高級デザートゼリーです。

水たねの素



CN 12kg 入り

高級デザートゼリー「水たね」は

- ●機械設備が殆どいりません。
  手作りで量産できます。
- ●製造の基本はひとつ。
  貴方のアイデアでいろいろ作れます。
- ●バラエティー豊かな美しさで成形自由。
- ●製造原価が低く、高収益を生む商品です。

■水たねの素の主な特長

■海藻を主体にした純天然原料を12種ブレンドした、糊状感覚のない、透明状になるコロイド性ゲル化原料です。

■どんな食材にもエマルジョンします。風味豊かな、バラエティーに富んだ商品アイテムが豊富に作れます。

■冷凍保存可能。冷凍しても遊離水分解せず、自然解凍も早く、作りたての鮮度豊かなゼリーに戻ります。

■製品に注入したり、和洋菓子を包み込んだり、浸透させることも出来ます。
また、サンドにすることも出来ます。

■耐酸性に優れ、低糖度でもゲル化強度が高く、高級和・洋菓子、デザート作りには最高の原料です。

■水たねの作り方（基本配合）

※製品100gに対し、「水たねの素」2～3%の使用量です。
（ゲル化強度をコントロールできます。）

〈砂糖使用〉
配合原料及び配合量

水	700g
砂糖	300g
水たねの素	2～3%

※他にお好みの材料
例／ワイン160g、抹茶2g、コーヒー25g等

■作業手順

1 砂糖と水たねの素を混ぜ合わせ、良く馴染むようにもみ込みます。

2 適量の水を加え、加溶液にし全量の水に溶かし、火に掛けて、良く攪拌しながら沸騰させます。
※注意:長時間沸騰させないで下さい。

3 沸点に到達してから5分位でゲル化し、透明状になり、これで出来上がりです。
※注意:60℃以下になると凝固するので湯煎・保温しながら作業して下さい。

4 形容器に水たね生地を充填して下さい。生地の中にフルーツや大福、あずき、スポンジ生地などを入れたり、サンドすると見た目も綺麗な一層美味しい清涼味の優れたデザートゼリーが出来上がります。
※ワイン等は沸騰した時に入れて下さい。
※フルーツは別処理が必要です。

見て、触れて、実演できる
オペレーション・ショールームへ
ぜひお越し下さい。

製品に関するお問合せは
東京事業所 営業本部
TEL 03-3993-1452

Web▶
お問合せ
フォーム

WE LOVE RICE SUZUMO
食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ

https://www.suzumo.co.jp（国内）
https://www.suzumokikou.com（海外）

全国ネットワーク
詳細はこちら

□ 本　　社 〒164-0001 東京都中野区中野4-10-1 中野セントラルパークイースト TEL03-3993-1371㈹
□ 東京事業所 〒176-0012 東京都練馬区豊玉北2-23-2 営業本部 TEL03-3993-1452 海外事業本部 TEL03-3993-1407
□ 札幌営業所 TEL011-785-4432㈹ □ 浜松出張所 TEL053-461-5211㈹ □ 岡山出張所 TEL086-239-9260㈹
□ 仙台営業所 TEL022-235-0861㈹ □ 大阪営業所 TEL072-728-9007㈹ □ 九州営業所 TEL092-477-3555㈹
□ 盛岡出張所 TEL019-613-2361㈹ □ 北陸出張所 TEL076-201-8799㈹ □ 熊本出張所 TEL096-234-7165㈹
□ 名古屋営業所 TEL052-768-7030㈹ □ 広島営業所 TEL082-836-5000㈹
□ 東京工場：埼玉 □ 海外拠点：アメリカ合衆国（CA, NJ）・シンガポール

'22(R4).8(Doc)