

LET'S COOK! KANTEN!

Special feature **巻頭特集**

KOHAKUTO

食べる宝石
琥珀糖



材料

- **かんてんクック**…1袋(4g)
- 熱湯…180~200ml
- グラニュー糖…340g
- シロップ(もしくは粉末着色料)…適量

※調理例写真は作り立てのものです。
乾燥させると表面が糖化してきます。



作り方

- 1 鍋に水200mlと「かんてんクック」1袋(4g)を入れて火にかけ、かき混ぜながら約2分間沸騰させて煮溶かします。
- 2 グラニュー糖を加えて溶かし、糸をひくまでとろみがついたら火を止めて表面に浮いた細かい泡をスプーンで取り除きます。
- 3 耐熱容器に3分の2ほど入れ、残り3分の1はシロップを入れて着色し、グラデーションになるようにゆっくりと注ぎ入れます。
- 4 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固めます。固まったらお好みの形・サイズにカットして、オープンシートに並べて数日間乾燥させます。

TOKOROTEN

コシが強くて食べやすい!
冷しゃぶの **和風ところてん**
サラダの



材料

- ★2人分★
- **ところてんのもと**…1袋
- 水…500ml
- 豚肉(しゃぶしゃぶ用)…200g
- **ばばドレッシングうま味和風**…適量
- お好みの野菜…適量
- 温泉卵…2個



作り方

- 1 鍋に水500mlを入れ、「ところてんのもと」を入れて火にかけ、かき混ぜながら煮溶かします。沸騰したら吹きこぼれない程度に火を弱め、さらに4分ほど沸騰させて溶かします。
- 2 火を止めてながし舟に入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。
- 3 豚肉をゆで、冷水で冷まして水気をきります。野菜は食べやすい大きさに切ります。
- 4 ②を3等分に切ってところてん突きで器に出し、③と温泉卵をのせて「ばばドレッシングうま味和風」をかけます。

KUZU-ICE

パクっとひとくち!
ひとくちくずアイス



材料

- **水まんじゅうの素**…1袋
- 熱湯…300ml
- 砂糖…80g
- 果汁100%ジュース…500ml
(調理例はピーチジュース)
- お好みのフルーツ(黄桃など)…適量
- ラムネ菓子…適量



作り方

- 1 耐熱ボウルに90℃以上の熱湯300mlと「水まんじゅうの素」1袋、砂糖80gを入れ、泡立て器でていねいに混ぜます。
- 2 ラップをして電子レンジ(500w)で約4分間加熱する。
- 3 木べらでかき混ぜ、人肌で温めたジュース500mlを加えて泡だて器でしっかりと混ぜます。
- 4 お弁当用シリコンカップにカットしたフルーツとラムネ菓子を入れ、③を注いでお弁当用ピックをさし、冷蔵庫で凍らせます。

JELLY

ふんわり広がる香り!
ジャスミンライチゼリー



材料

- ★4人分★
- **やわらかゼリーの素 ライチ味**…1袋
- 熱湯…500ml
- ジャスミン茶(ティーバック)…1袋
<トッピング>
- 白桃、クコの実、チャービル…適量



作り方

- 1 ボウルに熱湯500mlを入れ、ジャスミン茶を濃い目に出します。
- 2 ①が熱いうちに「やわらかゼリーの素 ライチ味」を入れ、よく溶かします。
※ジャスミン茶が冷めてしまったら80℃以上まで温めなおしてください。
- 3 ②を器に流し入れ、冷やし固めます。
- 4 <トッピング>の材料で飾ります。

家族の手づくり寒天で
残暑をおいしくのりきろう!!

寒天料理 おすすめ

業務用の「寒天」シェア8割の伊那食品工業株式会社が力をいれているのが、一般家庭での「かんてん」づくりをもっと気軽に楽しめるようにすることです。
ぶるうむ9月号の巻頭特集は「ちょっと手づくり」をブランドコンセプトとする「かんてんぱぱ」から、この季節におススメのレシピをご紹介します。
お子さまと一緒に寒天料理を楽しんでみて、おいしく食べて、残暑をのりきりましょう!



伊那食品工業
課長補佐 原さん

ご紹介のレシピに使われている商品はコチラで購入いただけます。

かんてんぱぱショップ 小牧店



- 住所/愛知県小牧市小木東1-49
 - 電話/0568-75-6660
 - 営業時間/平日 09:00~17:00
/土曜 10:00~18:00
 - 定休日/日曜(不定期営業)・祝祭日*
 - 駐車場/20台
- ※日曜営業日は月によって異なりますので
詳細はHPをご確認ください。
https://www.kantenpp.co.jp/papa_shop/nagoya/

オンライン
ショップは
こちら



夏限定商品販売中! (9月下旬まで)

国道41号線沿い、小牧インターから南へ車で約10分のところに「かんてんぱぱショップ小牧店」がございます。伊那の観光情報や寒天を使ったレシピも取り揃えておりますので、お気軽にお申し付けください。



伊那食品工業株式会社

皆さんは、「かんてん」と聞いて連想する食品は、どんなものでしょうか。デザートとしていただく「ゼリー」をイメージする方がもっとも多い気がしますが、和菓子ではようかん、洋菓子ではプリンや杏仁豆腐など数多くの商品に採用されています。寒天のトップメーカー「伊那食品工業」は、仕入れ先やお客様の声に耳を傾けながら多くのオリジナル商品を開発してきました。大切にしているのは、「安く仕入れることよりも、しっかりと人間関係を築き、パートナーとして提携先の企業にも幸せになってほしい」という気持ちや、モノづくりに対して研究開発はもろろん、店舗運営のほとんどを社員中心に行うこととお客さまに向けてのサービスを安定させ、また社員とその家族の方々に対して働きやすく暮らしやすい環境を、じっくり時間をかけながら提供しようとする企業姿勢。その根底には、確実に安定した成長を目指す「年輪経営」という考え方があります。こうした企業としての想いをもとに同社の技術は、今や化粧品や医療、バイオテクノロジーなど多くの分野でも利用されるまでになりました。