



料理の可能性を広げる  
葛食感のゼリーの素

もちもちの葛食感

# イナアガーK

ケイ

---

アレンジレシピ

# 洋菓子

クセになるモチモチの新食感デザートが作れます。  
果汁や牛乳、コーヒーなど洋風アレンジにも相性抜群！



調理例



調理例

## もっちり果汁ゼリー



果汁やピューレに直接溶かせる！

**材料** (各できあがり約1kg)

ストレート果汁使用

イナアガーK.....80g  
A [ ストレート果汁.....830g  
砂糖.....100g  
洋酒.....20g

ピューレ使用

イナアガーK.....80g  
A [ 水.....630g  
ピューレ.....200g  
砂糖.....100g  
洋酒.....20g

**作り方** (2種共通)

1. 鍋にAを入れて火にかけ、沸騰(95℃以上)まで加熱し、火を止めます。
2. 1.にイナアガーKと洋酒を入れ、約2分間泡立て器でよくかき混ぜます。
3. 2.を容器に流し、冷蔵庫で冷やし固めます。

※酸味の強い素材を使う場合、長時間の加熱はお控えください

## いちごとミルクの葛氷菓



シャリシャリ食感！解凍するともちもちゼリーに！

**材料** (各できあがり約1kg)

いちごの葛氷菓

イナアガーK.....80g  
A [ 水.....460g  
苺ピューレ.....250g  
砂糖.....240g

ミルクの葛氷菓

イナアガーK.....70g  
A [ 牛乳.....760g  
砂糖.....200g

**作り方**

1. 鍋にAを入れて火にかけ、沸騰直前(85~90℃)まで加熱し、火を弱めます。
2. 1.にイナアガーKと砂糖を入れ、泡立て器でよくかき混ぜながら弱火で軽く沸騰するまで加熱します。(目安:2分間)※最終糖度の目安:BX30~35
3. 2.を容器に流し、冷凍庫に入れて凍らせます。

※酸味の強い素材を使う場合、長時間の加熱はお控えください

# トッピングゼリー



離水が少なくカットも簡単!食感のアクセントに

## 材料 (各できあがり約1kg)

### コーヒー

イナアガー-K……………90g  
A インスタントコーヒー…20g  
水……………720g  
B 砂糖……………200g

### マンゴー

イナアガー-K……………90g  
A 水……………490g  
マンゴーピューレ…250g  
B 砂糖……………180g

### 抹茶

イナアガー-K……………90g  
A 水……………740g  
抹茶……………8g  
B 砂糖……………200g  
(合わせてふるう)

### ライチ

イナアガー-K……………90g  
A 水……………720g  
B ライチリキュール…20g  
砂糖……………200g

### 紅茶

イナアガー-K……………90g  
A 紅茶……………740g  
B 砂糖……………200g

## 作り方 (5種共通)

- 鍋にAを入れて火にかけ、沸騰直前(85~90℃)まで加熱し、火を弱めます。
- 1.にイナアガー-KとBを入れ、泡立て器でよくかき混ぜながら弱火で軽く沸騰するまで加熱します。(目安:2分間)
- 2.を容器に流し、冷蔵庫で冷やし固めます。(目安:3時間以上)
- 4.固まった3.を容器から出し、お好みの形にカットします。



調理例:左 コーヒー/右 紅茶

# 葛プリン



もちり濃厚な葛食感プリン

## 材料 (各できあがり約1kg)

### 白ごまプリン

イナアガー-K……………40g  
牛乳……………810g  
A 生クリーム…50g  
白練りごま…30g  
B 砂糖……………100g

### 抹茶プリン

イナアガー-K……………40g  
A 牛乳……………830g  
生クリーム…50g  
抹茶……………10g  
B 砂糖……………100g  
(合わせてふるう)

### チョコプリン

イナアガー-K……………40g  
A 牛乳……………700g  
牛乳……………100g  
チョコレート…80g  
B 洋酒……………10g  
砂糖……………100g  
(合わせて溶かす)

## 作り方 (3種共通)

- 鍋にAを入れて火にかけ、沸騰直前(85~90℃)まで加熱し、火を弱めます。
- 1.にイナアガー-Kを入れ、泡立て器でよくかき混ぜながら弱火で軽く沸騰するまで加熱します。(目安:2分間)
- 3.火を止め、2.にBを加え、均一になるまでよくかき混ぜます。
- 4.3.をこし器に通して容器に流し、冷蔵庫で冷やし固めます。



調理例:上 チョコ/中 抹茶/下 白ごま

## 作り方

### 基本の作り方

- ①イナアガーK以外の材料を入れ、火にかけて95℃以上まで加熱し、火を止めます。
- ②イナアガーKを入れ、約2分間泡立て器でよくかき混ぜます。
- ③容器に流し、冷蔵庫で冷やし固めます。

### スチームコンベクションオーブンでの作り方

- ①ホテルパンにイナアガーKを含めた材料を入れ、泡立て器でよくかき混ぜて均一にします。
- ②スチームコンベクションオーブンを、スチームモード(100~120℃)に設定し、中心温度が85℃以上になるまで加熱します\*。
- ③加熱終了後、全体が均一になるように2分間泡立て器でよくかき混ぜ、容器に流し、冷蔵庫で冷やし固めます。

\*酸味の強い素材をご使用の際は、長時間の加熱はお控えください

## イナアガーKの特長

かんたん!

### 1. ダマにならない

熱湯に入れてもダマにならず、簡単に葛食感ゼリーをつくれます。

#### ■ 熱湯に入れた時の様子

##### イナアガーK



85℃以上で溶けてダマにならない

##### 葛粉



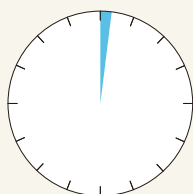
熱湯に入れるとダマになる

時間短縮!

### 2. 作業時間が短い

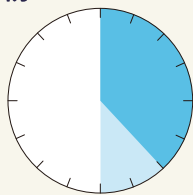
短時間で炊き上げ可能で、作業時間を短縮できます。

#### ■ イナアガーK



2分かき混ぜる

#### ■ 葛粉



20~30分炊き上げる

長持ち!

### 3. 耐老化性・耐冷凍性◎

老化が遅いため、やわらかさを保つことができます。また、冷凍保存が可能です。

#### ■ 比較

水冷1時間後



2日後

冷凍解凍後



白濁せず、硬くなりにくい

解凍後も離水が少ない

### ■ 注意事項

- ・固形分の多い配合、酸味の強い素材を加える配合の場合は上記の限りではありません。酸味の強い素材(果汁・ピューレ・酢・クエン酸等)をご使用の際は、長時間の加熱はお控えください。ゼリーがやわらかくなることがありますので、各レシピの作り方をご覧ください。
- ・ゼリーは約50℃(砂糖の配合量が多いもの、乳を使用するものは約60℃)で固まり始めますので、素早く充填してください。
- ・出来上がったゼリーを60℃以上で保温すると溶けてしまいます。
- ・この処方では弊社研究室での試作例を示したものです。実際の条件は試作・確認の上でご決定ください。



## 「葛」のお困りごとを解決!

のどごしの良い、もちもち葛食感ゼリーの素

- 食品添加物 ゼリー用複合製剤●食品への添加物表示例:ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉)、乳化剤●荷姿:1kg×6袋入●品質保証期限:製造後12ヶ月●保存方法:直射日光・高温多湿を避け、常温で保存●JANコード:4901138170206●GTINコード:64901138170208

**伊那食品工業株式会社**

本社・長野営業所 / 長野県伊那市西春近5074  
TEL (0265) 78-1121 WEBサイト [www.kantenpp.co.jp](http://www.kantenpp.co.jp)

東京支店 / TEL (03) 5358-8808  
名古屋支店 / TEL (0568) 75-6660  
大阪支店 / TEL (072) 727-9881  
札幌営業所 / TEL (011) 623-1741

仙台営業所 / TEL (022) 777-1749  
さいたま営業所 / TEL (048) 681-1700  
岡山営業所 / TEL (086) 242-5588  
福岡営業所 / TEL (092) 720-6677

