

＼夏にピッタリ／

ゼラチン・アガーを使ったレシピ

コンソメジュレは
サラダのドレッシング
がわりに♪



スープがたっぷり。
包むとき綴じ目をきちんと閉じるのが
ポイントです。



コンソメ
企画予定▶28号・30号
5g×40個 398円

郡上市 ゆさこさん
コンソメジュレ
(1人あたり 10kcal)

材料 (4人分)
コンソメ 2個
水 250cc
粉ゼラチン... 5g(20ccの水でふやかす)

作り方
①水を沸かしコンソメを溶かしスープを作る。
②60度くらいまで冷めたらゼラチンを入れてよくとかし、容器にいれ冷蔵庫で冷やし固める。

めんつゆを
そうめんのにせて♪

かつお風味つゆ 2倍濃縮
企画予定▶28号
600ml 198円



白川町 N・Sさん
つゆジュレ
(1人あたり 20kcal)

材料 (4人分)
粉ゼラチン... 5g(20ccの水でふやかす)
水 130cc
かつお風味つゆ(2倍濃縮) ... 150cc

作り方
①水を火にかけ、60度くらいになったら火をとめ、ゼラチンを入れてとかす。
②①につゆを加えてよくかき混ぜて、容器にうつし冷蔵庫で冷やし固める。



彩り果実のフルーツミックス
企画予定▶27号・31号 200g 298円
リフレッシュ
企画予定▶27号・31号 190ml×20 950円



羽島市 京ちゃんママさん
2色ゼリー
(1個あたり 79kcal)

材料 (5個分)
彩り果実のフルーツミックス 1袋
リフレッシュ 1本(190ml)
粉ゼラチン 10g
(40ccの水でふやかす)
水 220cc
砂糖 大さじ2

作り方
下の段
①冷凍フルーツミックスからいちごを少し取りだし、解凍して果汁を絞り出す。
②水を温め、砂糖、ふやかしたゼラチンの1/2量を入れて溶かし、①をまぜて色づけし5等分して容器に入れて冷やし固める。
上の段
③残りのゼラチンを湯せんしてとくしておく。
④リフレッシュにゼラチンを溶かす。
(リフレッシュの一部を、溶かしたゼラチンに合わせてなじませてから全体にまぜると溶けやすい。)
⑤②のゼリーの上に冷凍フルーツミックスをのせ、④をゆっくりそそぎいれ冷やし固める。

アガー
企画予定▶30号
250g 548円

本本市 糸馬弓さん
**なんちゃって
わらびもち**
(1人あたり 40kcal)



アガーとは寒天が主原料のゼリーの素です。ゼラチンとの違いは植物性で、常温で固まります。



透明感があって涼やかです。
なめらかで弾力のある
食感に仕上がります。

材料 (4人分)
アガー 大さじ2
砂糖 大さじ1
粉ゼラチン 大さじ2(50ccの水でふやかす)
水 450cc
きな粉、砂糖(きな粉用)、黒蜜 お好みで

作り方
①鍋にアガーと砂糖を入れて、水の2/3量(300cc)を加えよくまぜる。
②①を中火にかけ、沸騰したら火をとめ、ふやかしたゼラチンを加えて残りの水(150cc)も入れてよくまぜる。
③②をこし器でこして、容器に入れ、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
④しっかり固まったら一口大に切るか、またはスプーンですくって器に盛り、砂糖、きな粉をまぶし、黒蜜をかけていただく。

ミックスキャロット
企画予定▶29号
125ml×12 798円
企画予定▶28号
200ml×12 1,050円



大垣市 すまっこさん
ミックスキャロットゼリー
(1個あたり 87kcal)

材料 (5個分)
ミックスキャロット 400cc
100%オレンジジュース 50cc
フルーツ缶 1缶
フルーツ缶のシロップ 100cc
ゼラチン 10g(40ccの水でふやかす)

作り方
①ミックスキャロットとジュース、フルーツ缶のシロップをあわせ、火にかけて60℃くらいに温める。
②ゼラチンを入れてよくまぜ、とかす。
③容器にうつし、フルーツを入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



各務原市 ななしさん
小龍包 (1個あたり 53kcal)

材料 (25個分)
ぎょうざの皮 1袋
【スープ】
ねぎ 1/2本
生姜 小さめ1片
醤油 大さじ1
(30ccの水でふやかす)
【具】
豚挽き肉 250g
ねぎ 1/2本
生薑 小さめ1片
醤油 大さじ1
オイスターソース 大さじ1

作り方
①鍋に水を入れて火にかける。沸騰したら味華を入れてとかす。火を止めてゼラチンを入れてまぜ、容器に入れて冷蔵庫で固める。
②ねぎと生姜はみじん切りにして、具の材料を全てボウルに入れてよくまぜる。冷蔵庫に入れて冷やす。
③固めておいたゼラチンと冷やしておいた具を、それぞれ25等分する。
④皮の上に具とスープのゼリーを乗せて包む。
⑤蒸気のあがった蒸し器に入れ、強火で7～8分蒸す。
⑥醤油、酢、生姜の千切りを合わせたたれを作り、つけていただく。

中華調味料 味華
企画予定▶27号・31号
300g



酒 大さじ1
ごま油 大さじ1
塩こしょう 適宜
【たれ】
醤油・酢・千切り生姜 適量