

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

フルーツゼリー

ワインゼリー



水たねの素



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。

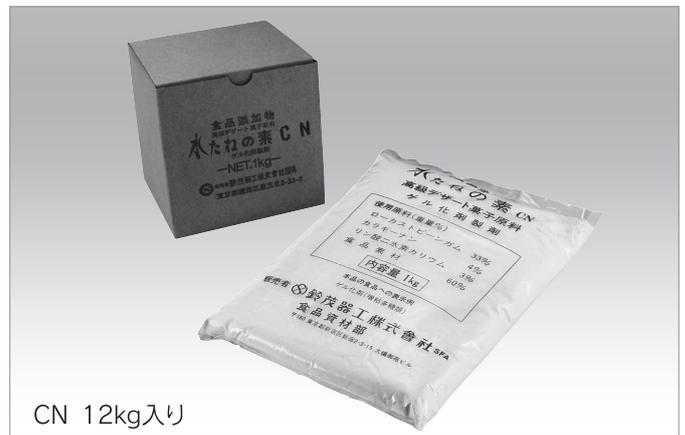
水たねの素

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。



CN 12kg入り

■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



 **SUZUMO**

WE LOVE RICE

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代
- 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 TEL011-876-9339代
- 浜松出張所 TEL053-461-5211代
- 岡山出張所 TEL086-239-9260代
- 仙台営業所 TEL022-235-0861代
- 大阪営業所 TEL072-728-9007代
- 九州営業所 TEL092-477-3555代
- 盛岡出張所 TEL019-613-2361代
- 北陸出張所 TEL076-201-8799代
- 熊本出張所 TEL096-234-7165代
- 名古屋営業所 TEL052-768-7030代
- 広島営業所 TEL082-836-5000代
- 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