



パープルの

AGARER

〈アガラー〉

しなやかな「ゼリー」をつくる

液体を、その風味を変えることなくしなやかなゼリーにします。ゼリーは柔軟性が高く、クラッシュしにくいのが特長です。たとえば、表面に凹凸のあるフルーツなども、その形状に沿って美しく覆うことができます。温かな料理の上にものせることができ、バーナーで焼き目もつけられます。液体をパスタ状にするなど、さまざまな形に変えることができます。



製品規格

内容量	500g
原材料名	デキストリン(国内製造)／ 増粘多糖類
保存方法	直射日光、高温多湿を避ける
賞味期限	製造日より2年

栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー	287kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	0g
炭水化物	89.3g
糖質	51.9g
食物繊維	37.4g
食塩相当量	3.4g

ご注意

- ※ 開封後は密封して、室温で保存し、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。
- ※ 品質管理には万全を期しておりますが、開封時、内容物の色、におい、味に異常がみられるものは使用しないでください。
- ※ 粉末をそのまま食べないでください。

基本的な作り方①：パスタ状のしなやかな「ゼリー」をつくる

1



液体とアガラーを鍋に入れ、沸騰させます。

2



80℃くらいになるまで粗熱をとります。
※すぐに固まってしまうため、氷水などで急冷しないでください。

3



注入器で吸い上げます。

4



30cmくらいのチューブに流し入れます。

5



氷水の中で冷やし固めます。

6



固まったら、注入器でチューブに空気を送り込み、中のゼリーを押し出します。

レシピ1

抹茶パスタ

【材料】

・抹茶ミルク 100mL

・アガラー 2～3g

・砂糖 20g

【作り方】

基本の作り方①を参照



基本的な作り方②：シート状のしなやかな「ゼリー」をつくる

- 1



液体とアガラーを鍋に入れ、沸騰させます。
- 2



バットに薄く流し、冷蔵庫で冷やし固めます。

作り方のポイント

- ※ 固まるのが早いため、すばやく成形してください。
- ※ 温かい料理の上にのせたり、表面をバーナーでさっと炙ったりできます。
- ※ ミント、ポン酢、醤油、わさび、みそなどのシートを作ることも可能です。
- ※ ピューレなど水分量の少ない食材を使用する場合は、少量の水分にアガラーを溶かしてから食材と混ぜて加熱してください。
- ※ 冷凍により、食感の変化や離水など、若干の性状の変化がみられます。
冷凍条件や食材によっても異なりますので、各店舗で試作し、ご確認いただくことをおすすめします。

レシピ1

オレンジシート

【材料】

- ・オレンジジュース 100mL
- ・アガラー 3～4g
- ・砂糖 10g

【作り方】

基本の作り方②を参照



レシピ2

ポン酢シート

【材料】

- ・ポン酢 100mL
- ・アガラー 3～4g

【作り方】

基本の作り方②を参照



レシピ3

ミントシート

【材料】

- ・水 100mL
- ・アガラー 3～4g
- ・ミント 適宜

【作り方】

基本の作り方②を参照





料理に驚きと感動を。
Wonder Powder “FULLMOON”

