

もちもち × 伸縮する 「ゼリー」をつくる

グリーンの ELASTOR 〈エラスター〉

もちもち × 伸縮する「ゼリー」をつくる

液体の風味を変えることなく、弾力性と伸縮性を併せ持つゼリーをつくる
ことができます。シート状のゼリーで、食材を膜のように包み込め、温かな料
理にのせてバーナーで焼き目をつけることもできます。さらに、厚みをもた
せて固めると、もちもちの食感を楽しめます。アイデア次第でさまざまな演
出が可能です。

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、酵素
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	289kcal
たんぱく質	4.8g
脂質	0g
炭水化物	88.7g
糖質	46.0g
食物繊維	42.7g
食塩相当量	0.7g

ご注意

- ※ 本品はでんぶん分解酵素を含んでいます。でんぶんを含む食品は酵素により分解される場合があります。
- ※ 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：もちもちな食感の「ゼリー」をつくる

1



液体とエラスターを鍋に入れ、沸騰させます。

2



型に入れて冷蔵庫で冷やし固めます。

作り方のポイント

- ※ 流し込む型が冷えていると、すぐにゼリーが固まってしまうため、型を保温しておくことをおすすめします。
- ※ ピューレなど水分量の少ない食材を使用する場合は、少量の水分にエラスタ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

もちもち抹茶&ミルクゼリー

【抹茶ゼリー材料】

・抹茶ミルク 100mL

・エラスター 2g

・砂糖 20g

【ミルクゼリー材料】

・牛乳 100mL

・エラスター 2g

・砂糖 20g

【作り方】

基本の作り方①を参照



基本的な作り方②：シート状の伸縮する「ゼリー」をつくる

1



液体とエラスターを鍋に入れ、沸騰させます。

2



すぐにバットに広げます。
※すぐに固まりはじめるので、型を温めておくことをおすすめします。

レシピ1

ココアシート

【材料】

- ・ココア 100mL
- ・エラスター 2〜3g
- ・砂糖 20g

【作り方】

基本の作り方②を参照



レシピ2

グレープジュースシート

【材料】

- ・グレープジュース 100mL
- ・エラスター 2〜3g
- ・砂糖 20g

【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”

