



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、パ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
保存方法	直射日光、高温多湿を
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
エネルキー	287 KCal
たんぱく質	0.6g
脂質	Og
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。



料理に驚きと感動を。 Wonder Powder "FULLMOON"

NUTRI: ニュートリー株式会社

https://www.fullmoon-cuisine.com

本社/〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122 お問い合わせ先 TEL.0120-219-038

PFM2 2022年7月作成 MA 61_0066





	粘多糖類			
を避ける)			

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





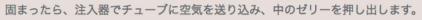
1

2

3

5

6







※ 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。



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

液体とアガラーを鍋に入れ、沸騰させます。

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

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

