

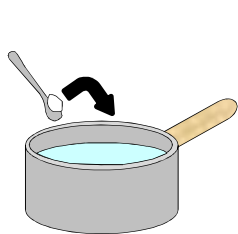
社員おすすめ!!!  
お手軽レシピ

# みつまめ ところてん用寒天

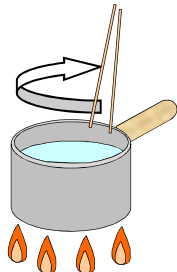


マリン寒天よりも粘弾性に富み、  
原料のてんぐさ特有の風味を楽しむことができます。

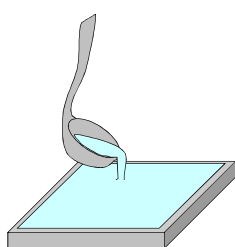
## 『あんみつ』



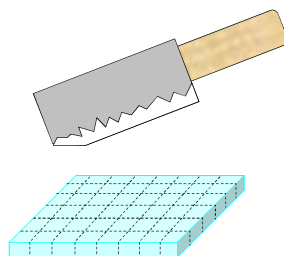
①水450ccにみつ  
豆 ところてん用寒  
天1袋(4g)を入れ、  
10分間位浸します。



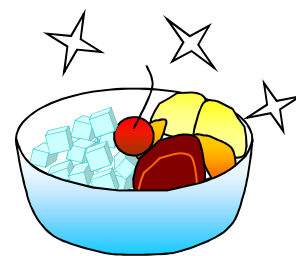
②鍋底から混ぜな  
がら、10分間位フツ  
フツ煮立てて寒天  
を煮溶かします。



③型に流し、粗熱がと  
れたら冷蔵庫で冷や  
し固めます。



④型から取出し、四  
角に切ります。



⑤フルーツやあんこを添え  
て、黒蜜などをかければ出  
来上がり。

## 『ところてん』

作りたてならではの、てんぐさの香りが味わえます。



### ●材料

みつまめ ところてん用寒天	1袋(4g)
水	450cc
青のり	適量
(タレ) ポン酢	適量

### ●作り方

- ①みつまめ ところてん用粉寒天に水を加えて  
10分間浸します。
- ②①を加熱し、沸騰したらフツフツと煮立つ程度の  
火加減にして混ぜながら10分間寒天をよく溶かします。
- ③容器(大きいタッパーなど)に流しいれて、粗熱が  
とれたら冷蔵庫で冷やし固めます。
- ④固まったら③を包丁で細長く切ります。  
天突きがあると便利!
- ⑤容器に盛り付け、ポン酢をかけて出来上がり。

※マリン・サイエンス(株)販売商品の

「パーシモンシロップ」をかけていただいても  
おいしくお召し上がりいただけます。



※冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がり下さい。  
※寒天を煮溶かした液体を排水口に捨てないで下さい。  
排水口内で固まって詰まる恐れがあります。必ず冷や  
し固めてから生ゴミとして捨てて下さい。



マリン・サイエンス株式会社

TEL: 03-3865-3865 FAX: 03-3865-3450  
<http://www.marine-science.co.jp/>

