

# 特級寒天

長野県茅野市で製造

特級寒天は海藻をたっぷり使用して厳しい寒さを利用して製造しております。低カロリーで食物繊維を多く含んだ食材です。

特級寒天の水の量は、1本標準で600～700mlでご使用ください。

## —— コーヒーゼリー ——

- ① 寒天1本を水600～700mlで煮ときます。
- ② 砂糖150g～200gを入れ煮たてたら、火からおろします。
- ③ インスタントコーヒー小さじ2～3杯を少しづつ入れながら手早くかき混ぜます。
- ④ 完全に溶けてから型に流し込んで固めます。

## —— 牛乳かん ——

- ① 寒天1本を水300～350mlで煮ときます。
- ② 牛乳 300～350ml、砂糖 150g～200gを加え煮たてます。
- ③ 型に流し込み固めます。

## ご飯をおいしく!

お米1合に寒天1g(約1cm)の割合が目安です。寒天を水に浸して柔らかくもどし、固く絞って小さくちぎり、お米といっしょに通常の水加減で炊きあげます。光沢と粘りがでて、ご飯が美味しくなります。また、簡単に食物繊維を摂ることができます。ぜひお試しください。

## ⚠️ 取り扱い上の注意

- できあがりの固さは水量と煮詰め具合で調整してください。
- 酸性の強い果物・果汁を使う時は、あら熱を取ったところで(約60℃)加えてください。
- 熱湯を使用しますのでヤケドに注意してください。

栄養成分表示(1本あたり標準7.5g)

|       |        |
|-------|--------|
| エネルギー | 1 kcal |
| たんぱく質 | 0.1 g  |
| 脂質    | 0.1 g  |
| 炭水化物  | 5.8 g  |
| 糖質    | 0.1 g  |
| 食物繊維  | 5.7 g  |
| 食塩相当量 | 0.01 g |

長野県食品衛生協会調べ

# 信州

## 寒天の里

# 特級

# 無漂白

# 寒天

かん  
てん

# 角かんてんの煮とかし方



① かんてんをたっぷりの水にひたしやわらかくなるまでもどします。やわらかくなったら水をしぼり小さくちぎって分量の水で煮ときます。



② かんてんの姿がわからなくなるまで溶けたら味付け、着色し煮詰め加減を調節します。裏ごしをし、容器に流し入れて固めます。あら熱がとれたら(60℃～70℃)冷蔵庫にいきますと早く固まります。

## お願い

寒天は天然の気候を利用して屋外作業によって製造されています。汚れ・ワラ等が付着している場合がありますので軽く水洗いしてからご使用ください。



登録POSNo. 100% 4 971889 222219

|      |   |
|------|---|
| 名称   | かんてん  |
| 原材料名 | 海藻(紅藻類(輸入、国産))  |
| 内容量  | 2本入   |
| 賞味期限 | 枠外下部に記載   |
| 保存方法 | 直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。                                  |
| 加工者  | 北原産業株式会社<br>〒391-0013<br>長野県茅野市宮川4000番地<br>TEL 0266-72-2397 |
| 加工所  | 北原産業株式会社 米沢工場<br>長野県茅野市米沢 4817-1                            |

※原料の産地は、過去3年間の使用実績

寒天本舗  
<http://www.kantenhonpo.co.jp>  
品質には万全を期しておりますが、万一不備がございましたら、当社までご連絡ください。代替品と取り替えてさせていただきます。

賞味期限

ごみを出すときは各市町村の区分に従ってください。