



愛媛産

まるやか〜

えひめみかんピューレ はっさく

まるやかになって
新発売!

冷凍 まるやか えひめみかんピューレ はっさく1kg

夏にぴったりの爽やかな酸味はそのままに、
苦味を抑えて まるやかなピューレに仕上げました。

原 材 料	はっさく濃縮果汁、トレハロース、 水飴、グラニュー糖、ペクチン、香料	
内 容 量	1kg x12袋 / ケース	
賞味期限	製造後 3年	
保存方法	冷凍 (-18℃以下) 開封後は要冷蔵	
糖 度	55±1.5	

和菓子にも
洋菓子にも♪



栄養成分表示 100g 当たり (推定値)			
熱 量	206kcal	ナトリウム	9mg
たんぱく質	0.1g	水 分	48.0g
脂 質	0.1g	灰 分	0.6g
炭 水 化 物	51.2g		

※産地限定のため、生産量に限りがございます。
大量の使用が見込まれる場合は予めご相談ください。

国産 八朔 2号缶

みずみずしく
爽やかな後味



原 材 料	はっさく (和歌山産)、砂糖、 酸味料	
内 容 量	固形量 470g 内容総量 850g L:50ヶ以下 M:51~65ヶ	
賞味期限	製造後 3年	
保存方法	直射日光をさげ常温 開缶後は要冷蔵	
糖 度	20±2	

栄養成分表示 100g 当たり (推定値)			
熱 量	82kcal	灰 分	0.2g
たんぱく質	0.5g	ナトリウム	2mg
脂 質	0.0g	水 分	79.4g
炭 水 化 物	19.9g		



はっさくレアチーズケーキ
シリコンモールド オーバル8P

はっさくピューレ 200g

- クリームチーズ 150g
- グラニュー糖 30g
- 牛乳 40g
- 生クリーム 80g
- 板ゼラチン 8g
- リキュール (柑橘系) 20g

<その他>

- 生クリーム 適量
- 砂糖 7%
- はっさくピューレ適量

ご注文
お問い合わせ

089-976-7775 (配送センター)
無料FAX 0120-775-147 (配送センター)

本 社 〒790-0005 愛媛県松山市花園町6-1
配送センター 〒790-0925 愛媛県松山市鷹子町481-1
www.m-marusan.co.jp

株式会社 松山丸三

はっさくゼリー

160cc カップ 10 個

ミルク杏仁ゼリー 350g <飾り>
 はっさくゼリー 1,000g 八朔缶詰 適量
 はっさく房入りゼリー 300g 南天 適量

<材料>

<ミルク杏仁ゼリー 350g>	<はっさくゼリー 1,000g>	<はっさく房入りゼリー 300g>
ジュレ杏仁 (新田ゼラチン) 40g	水 500g グラニュー糖 100g アガー 18g はっさくピューレ 400g	A { 水 120g はっさくピューレ 100g グラニュー糖 25g 八朔缶詰 55g ゼラチン 4g
牛乳 330g		

※ゼラチンは 200 ブルームのものを使用

<作り方>

<ミルク杏仁ゼリー>

1. 牛乳とジュレ杏仁を合せ沸かす
2. 粗熱を取りグラスに 35g 充填する

<はっさく房入りゼリー>

1. A を沸騰させる
2. ふやかしたゼラチンを合せて冷やす

<はっさくゼリー>

1. 水を沸かす
2. グラニュー糖とアガーを合せて 1. に加え沸かす
3. 粗熱をとりはっさくピューレを合せる

<仕上げ>

ミルク杏仁ゼリーを流し冷やし固め、粗熱を取ったはっさくゼリーを流す
 はっさく房入りゼリーと房、南天を飾る

はっさくプリンゼリー

160cc カップ 10 個

プリン生地 600g <飾り>
 はっさく房入りゼリー 900g 八朔缶詰 適量
 キラキラゼリー 100g 南天 適量

<材料>

<プリン 600g>	<はっさく房入りゼリー 900g>	<キラキラゼリー 100g>
牛乳 300g	水 240g	水 80g
生クリーム 35% 100g	グラニュー糖 60g	グラニュー糖 20g
全卵 115g	はっさくピューレ 240g	レモン皮 0.2 個分
卵黄 40g	八朔缶詰 360g	ゼラチン 4g
グラニュー糖 75g	ゼラチン 7.5g	
ヴァニラペースト 10g		

※ゼラチンは 200 ブルームのものを使用

<作り方>

<プリン>

1. 牛乳、生クリーム、グラニュー糖、ヴァニラペーストを 60 度まで温める
2. 全卵、卵黄に加え混ぜ合わせる
3. グラスに 60g 充填し 150 度のオーブンで 25 分程湯煎焼きにする

<キラキラゼリー>

1. 水、グラニュー糖、レモン皮を沸騰させて、ふやかしたゼラチンを加える
一晩冷やしダイス状にカットして使用する

<はっさく房入りゼリー>

1. A を沸騰させる
2. ふやかしたゼラチンを合せて冷やす

<仕上げ>

冷蔵庫で冷やしたプリンに粗熱を取ったはっさく房入りゼリーを流し入れ
 冷やし固め、はっさく、キラキラゼリー、南天を飾る

