



matsuyama marusan original

# 愛媛県産 いよかんシリーズ

いい予感〜♪



## 冷凍 いよかんピューレ 1kg

少量でいよかん特有の爽やかな香りと風味を出せます。  
ゼリーやプリンはもちろん、焼き菓子にもおすすめです♪

原材料	いよかん(愛媛産)、トレハロース、 ペクチン
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	68°±1
P H	3.0±0.15

栄養成分表示 100g 当たり  
(推定値)

熱量	280kcal
たんぱく質	1.9g
脂質	0.1g
炭水化物	67.8g
ナトリウム	8mg
灰分	1.4g

## いよかんカットピール 1kg

いよかんの外皮を4mm程度のランダムカットして砂糖で糖上しました。  
焼き菓子、パン、カステラなど幅広くお使いいただけます。

原材料	いよかん(愛媛産)、グラニュー糖、 還元水飴
内容量	1kg x12袋/ケース
賞味期限	製造後3年
保存方法	冷暗所 開封後は冷蔵または冷凍
糖度	65°

栄養成分表示 100g 当たり  
(推定値)

熱量	271kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	0.2g
炭水化物	66.9g
ナトリウム	2mg
灰分	0.1g
水分	32.4g



## いよかんシラップ漬け 2号缶

いよかんの房をライトシラップに漬け込みました。  
洋菓子、和菓子、ゼリーなどに開封後そのままご使用ください。

原材料	いよかん(愛媛産)、砂糖、クエン酸
内容量	内容総量 850g 固形量 470g
サイズ	Mサイズ 7~13g 36~67粒
賞味期限	製造後3年
保存方法	湿気の少ない冷暗所 開封後はお早めにご使用ください
糖度	14~18°
P H	3.1~3.4

栄養成分表示 100g 当たり  
(推定値)

熱量	59kcal
たんぱく質	0.1g
脂質	0.5g
炭水化物	14.8g
灰分	0.3g
水分	84.3g



※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。

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

# いよかんゼリー

160cc カップ 10 個

ミルク杏仁ゼリー 350g <飾り>  
 いよかんゼリー 1,000g いよかんシラップ漬け 適量  
 いよかん房入りゼリー 300g 南天 適量

## <材料>

<ミルク杏仁ゼリー 350g>	<いよかんゼリー 1,000g>	<いよかん房入りゼリー 300g>
ジュレ杏仁 (新田ゼラチン) 40g	水 510g	A { 水 110g 白ワイン 20g いよかんピューレ 105g はちみつ 15g いよかんシラップ漬け 55g ゼラチン 4g
牛乳 330g	白ワイン 225g	
	はちみつ 75g	
	グラニュー糖 45g	
	アガー 18g	
	いよかんピューレ 210g	

## <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

### <いよかんゼリー>

1. 水、白ワイン、はちみつを沸かす
2. グラニュー糖とアガーを合せて 1. に加え沸かす
3. 粗熱をとりいよかんピューレを合せる

### <いよかん房入りゼリー>

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>

ミルク杏仁ゼリーを流し冷やし固め、粗熱を取ったいよかんゼリーを流す  
 いよかん房入りゼリーと房、南天を飾る  
 ※ゼラチンは 200 ブルームのものを使用

# いよかんプリンゼリー

160cc カップ 10 個

プリン生地 600g <飾り>  
 いよかんゼリー 900g いよかん缶詰め 適量  
 キラキラゼリー 100g 南天 適量

## <材料>

<プリン 600g>	<いよかん房入りゼリー 900g>	<キラキラゼリー 100g>
牛乳 300g	A { 水 330g 白ワイン 55g いよかんピューレ 320g はちみつ 45g いよかんシラップ漬け 165g ゼラチン 12g	水 80g
生クリーム 35% 100g		グラニュー糖 20g
全卵 115g		レモン皮 0.2 個分
卵黄 40g		ゼラチン 4g
グラニュー糖 75g		
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

### <いよかん房入りゼリー>

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

### <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

### <仕上げ>

冷蔵庫で冷やしたプリンに粗熱を取ったいよかん房入りゼリーを流し入れ  
 冷やし固め、いよかん、キラキラゼリー、南天を飾る

