

matsuyama marusan original



愛媛県産
えひめみかん

せとか濃縮ピューレ

「柑橘の大トロ」せとか
せとかだけを使った
5倍濃縮のピューレです。



せとかは、清見×アンコールを
掛け合わせた柑橘にマーコットを
掛け合わせた品種です



冷凍 せとか濃縮ピューレ500g

原材料 せとか果汁(愛媛県産)
 内容量 500g
 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°
 P H 4.0以下

栄養成分表示 100g 当たり(推定値)

熱 量	218kcal	炭 水 化 物	54.8g
たんぱく質	3.8g	ナトリウム	5mg
脂 質	0.9g	灰 分	1.4g

愛媛みかん
せとか濃縮ピューレ

名 称 せとかピューレ
 原材料名 せとか(愛媛県産)
 内 容 量 500g
 賞 味 期 限 特外記載
 保 存 方 法 -18℃以下で冷凍保存
 販 売 元 株式会社 松山丸三
 愛媛県松山市花園町6-1 Tel:089-931-1147

製造所:株式会社ミトヨアーズ
 香川県三豊市財田町財田上6221番地 Tel:0875-67-2130
 ※解凍後はなるべく早くお使いください。

栄養成分表示 100g 当り
 エネルギー 218kcal
 たんぱく質 3.8g
 脂質 0.9g
 炭水化物 54.8g
 食塩相当量 0g(推定値)

4 589848 516110

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

せとかゼリー

160cc カップ 10 個分

せとかゼリー 900g みかん房入りゼリー 500g

<飾り> みかん缶詰 適量 南天 適量 グロゼイユ 適量

※ゼラチンは 200 ブルームのものを使用

<材料> <せとかゼリー 900g>

水 680g
 グラニュー糖 140g
 アガー 16g
 せとか濃縮ピューレ 200g

<みかん房入りゼリー 500g>

みかん缶詰 155g
 グラニュー糖 15g
 水 220g
 せとか濃縮ピューレ 150g
 ソミュール 8g
 ゼラチン 6g

<作り方>

<せとかゼリー>

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、せとか濃縮ピューレを合せる

<みかん房入りゼリー>

1. 水、グラニュー糖、せとか濃縮ピューレ、みかんの缶詰を沸騰させる
2. ふやかしたゼラチンを合せて粗熱をとりソミュールを入れて冷やす

<仕上げ>

粗熱を取った せとかゼリーを流し、
 みかん房入りゼリーとみかんの房、南天、グロゼイユを飾る

お好みの柑橘缶詰を
 どっさり乗せて柑橘ゼリーに変身！



せとかムースゼリー

160cc カップ 10 個

せとかスポンジ 1cm 10 枚

<飾り> みかん缶詰 適量

せとかゼリー 600g

南天 適量

みかん房入りゼリー 150g

グロゼイユ 適量

ムースせとか 400g

※ゼラチンは 200 ブルームのものを使用

<材料>

<せとかスポンジ>

全卵 370g
 グラニュー糖 170g
 はちみつ 100g
 薄力粉 260g
 オレンジミンチ 120g
 せとか濃縮ピューレ 60g
 水 60g
 バター 150g

<せとかゼリー 900g>

上記レシピ「せとかゼリー」
 と同様

<みかん房入りゼリー 500g>

上記レシピ「みかん房入り
 ゼリー」と同様

<ムースせとか 400g>

せとか濃縮ピューレ 50g
 水 100g
 加糖卵黄 50g
 グラニュー糖 15g
 ゼラチン 3g
 ソミュール 8g
 35%生クリーム 140g
 卵白 35g
 グラニュー糖 25g

<作り方>

<せとかスポンジ>

通常通り焼成し 1cm にスライスしてグラスにあった抜き型
 で抜いておく

<せとかゼリー>

上記レシピ「せとかゼリー」の<せとかゼリー>の作り方と
 同様

<みかん房入りゼリー>

上記レシピ「せとかゼリー」の<みかん房入りゼリー>の作
 り方と同様

<ムースせとか>

1. せとか濃縮ピューレ、水、加糖卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊く
2. ふやかしたゼラチンに加え、ブレンダーをかけ 25 度まで氷にあて冷やす
3. ソミュールを加え泡立てた生クリームを加える
4. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り合わせる

<仕上げ>

1. グラスに せとかスポンジを置き、みかん房入りゼリーを流し冷やし固める
2. ムースを 1 に流し、冷やし固める
3. せとかゼリーをスプーンですくい、みかんの房、南天、グロゼイユを飾る



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