

matsuyama marusan original



愛媛県産
えひめみかん

かんぺい濃縮果汁

「柑橘の王様」

かんぺいだけを使った

6倍濃縮の果汁です。



甘平（かんぺい）は、西之香（にしのかおり）にポンカン（ポンカン）を掛け合わせた品種。甘くて平らな形をしていることから命名されました。

冷凍 かんぺい濃縮果汁500g

原材料	かんぺい（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	60-62°
P H	4.0 未満

栄養成分表示 100g あたり（推定値）

熱 量	199kcal
たんぱく質	2.1g
脂 質	0.1g 未満
炭水化物	47.7g
ナトリウム	4mg
灰 分	1g
食塩相当量	0.01g
水 分	49.2g



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 〒790-0003 愛媛県松山市三番町5-8-13
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

かんぺいゼリー

160cc カップ 10 個分

かんぺいゼリー 900g 柑橘の房入りゼリー 500g

<飾り>柑橘の缶詰 適量 ミントなど

※ゼラチンは 200 ブルームのものを使用

<材料>

<かんぺいゼリー 900g>

水 680g

グラニュー糖 90g

アガー 18g

かんぺい濃縮果汁 200g

<柑橘の房入りゼリー 500g>

柑橘缶詰 155g

グラニュー糖 15g

水 220g

かんぺい濃縮果汁 150g

ソミュール 8g

ゼラチン 6g

<作り方>

<かんぺいゼリー>

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、かんぺい濃縮果汁を合せる

<柑橘の房入りゼリー>

1. 水、グラニュー糖、かんぺい濃縮果汁、柑橘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 かんぺいゼリーを流し、

柑橘の房入りゼリーと柑橘の房、ミントなどを飾る

お好みの柑橘缶詰を
どっさり乗せて！

甘夏

いよかん

八朔

かんぺいムースゼリー

160cc カップ 10 個

かんぺいスポンジ 適量

かんぺいゼリー 600g

柑橘の房入りゼリー 150g

ムースかんぺい 400g

<飾り>柑橘の缶詰 適量

ミントなど

※ゼラチンは 200 ブルームのものを使用

<材料>

<かんぺいスポンジ>

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

かんぺい濃縮果汁 60g

水 60g

バター 150g

<かんぺいゼリー 900g>

上記レシピ「かんぺいゼリー」
と同様

<柑橘の房入りゼリー 500g>

上記レシピ「柑橘の房入り
ゼリー」と同様

<ムースかんぺい 400g>

かんぺい濃縮果汁 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>

<かんぺいスポンジ>

通常通り焼成し 2cm 角にカットしておく

<かんぺいゼリー>

上記レシピ「かんぺいゼリー」の<かんぺいゼリー>の作り
方と同様

<柑橘の房入りゼリー>

上記レシピ「かんぺいゼリー」の<柑橘の房入りゼリー>の
作り方と同様

<ムースかんぺい>

1. かんぺい濃縮果汁、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を加え、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. グラスにかんぺいスポンジを置き、柑橘の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. かんぺいゼリーをスプーンですくい、柑橘の房、ミントなどを飾る

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 〒790-0003 愛媛県松山市三番町5-8-13
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