

よくある質問

Q1 スベラカーゼの使用上のポイントを教えてください。

A1 ひとつめは、食品全体にスベラカーゼを均一に良く混ぜることです。特に水分の少ない食材は、だし汁などを追加してスベラカーゼを良く分散させてください。ふたつめは、十分な熱を加えてスベラカーゼのゲル化剤を完全に溶解させることです。もしゼリーが固まりにくいと感じられたときは、これらに注意して再加熱を試みてください。

Q2 固まりにくい食品はありますか？

A2 雑炊など塩分を含む食品は、スベラカーゼのゲル化剤が溶ける温度が高くなりますので（80℃以上）、ひと煮立ちさせる程度の再加熱が必要な場合があります。すし飯や梅粥など酸を含む食品は、スベラカーゼの添加濃度を少し上げて調節してください。なお、牛乳などカルシウム分を多く含む食品の一部では、ゼリーのかたさが均一になりにくいご使用に適さない場合があります。

Q3 スベラカーゼの粉末がいつもより茶色が濃いです、大丈夫ですか？

A3 原料由来により、製品粉末が褐色を帯びていたり、黒い粒が見られることがありますが、品質には問題ありません。

【原材料名】デキストリン（国内製造）／ゲル化剤（増粘多糖類）、酵素、pH調整剤

【賞味期限】製造後1年

【保存方法】直射日光と高温多湿を避けて常温で保存してください

【荷姿】●3g×50袋×20個／ケース ●150g×24袋／ケース ●1kg×6袋／ケース

【アレルギー（特定原材料等28品目）】該当なし

■栄養成分表（100gあたり）

エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg	鉄 mg	食塩相当量 g
				糖質 g	食物繊維 g						
333	4.9	2.0	0	73.7	15.0	822	740	370	280	0.9	2.1

あわせて
オススメ

Power&Clean
SUPER BLENDER

ミキサー専用フードブレンダー
(スーパーブレンダー)ASH-2N

デモ機
貸出中



1.9L (共通本体に設置) 3.0L

安全性、利便性に優れた
ハイスpekブレンダー登場。

- 優れた粉砕力で調理時間を短縮!
- かたい食材や繊維の多いものもOK!

asahi ソフト食シリコン型

見て楽しめる食事を実現し食欲増進をサポート



実際の調理メニューに近い形で復元できる各2色12アイテム。

- 料理の原型をリアルに再現
- 実用性の高い容量
- 安全で衛生的な素材

貸出しサンプルもご用意いたしております。

販売者・お問合せ先



株式会社 フードケア
〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 OMGビル
TEL: 042-700-8809 www.food-care.co.jp



WEBお問合せ

お取り扱い先

Blank area for listing retail partners.

2023.08



ゼリー食の素(酵素入り)

スベラカーゼ

酵素でベタツキ分解

主食・主菜・副菜・汁物・デザート・飲料…
お粥はもちろん、すべての食事に



1 ミキサー粥やでんぷん食品特有のベタツキを解消します

ベタツキの原因であるでんぷんをα-アミラーゼ（でんぷん分解酵素）が分解することによって、ミキサー粥やでんぷん食品の**付着性が改善され**食べやすくなります。

ミキサー粥※

※お粥をミキサーにかけたもの



ミキサー粥はスプーンに付着します

スペラカーゼ粥※

※ミキサー粥をスペラカーゼでゼリー状に固めたもの



スペラカーゼ粥はスプーンに付着しません

↓ スプーンでお粥をすくい、傾けると… ↓



2 唾液による離水の影響を最小限に抑えます

動画で見る



【全粥に唾液を添加】



著しい離水がある

【本品0.7%添加の全粥に唾液を添加】



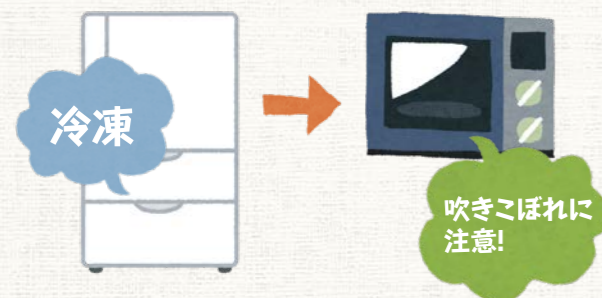
離水がほとんどない

4 冷凍保存できます

動画で見る



お召し上がりの際は、電子レンジかお鍋で沸騰するまで均一に加熱してください。



5 ほとんどすべての食品に使えます

ミキサー粥やでんぷん食品に限らず、主菜、副菜、汁物、デザート、飲料など、あらゆる料理にご使用いただけます。そのため、**用途別にゼリー剤をご用意いただく必要がありません。**



■ ご使用方法

動画で見る



お粥ゼリーの作り方



- ①70℃以上のお粥をミキサーに入れます
- ②お粥重量に対して1~2%のスペラカーゼを入れます
- ③1分以上撹拌します
- ④盛り付けます
- ⑤完成! (70℃前後で固まり始めます)

MEMO

お粥が無い場合は、ご飯とお湯を1:2の比率で混ぜて作ることもできます。

POINT スペラカーゼは、おかずにも使えます!!

- 食材の水分量が少ないとミキサーで撹拌できないため、加水します。
- スペラカーゼの分量は、食材と加水の合計重量に対して計量します。
- 塩分が含まれるものはミキサーで撹拌した後、鍋などに移して80℃以上に加熱します。
(裏面「よくある質問Q2」参照)

わらび餅風ゼリー

- ①水 200cc
砂糖 16g
スペラカーゼ 4g
- ②①を鍋で撹拌
- ③加熱 70℃以上
- ④バットで冷却
(冷蔵庫:約2時間)
- ⑤適当な大きさにカット
- ⑥盛付け

鮭の塩焼きゼリー

- ①1:1で加水
- ②スペラカーゼ 1.5%添加
- ③ミキサーで1分撹拌
- ④加熱 80℃以上
- ⑤型に流し入れる
- ⑥粗熱をとる
- ⑦盛付け

お茶ゼリー

- ①加水なし
- ②スペラカーゼ 1.0%添加
- ③1分撹拌
- ④加熱 70℃以上
- ⑤湯香に流し入れる

餅ゼリー

- ①白玉粉 40g
スペラカーゼ 8g
お湯 270g ご飯 90g
- ②ご飯以外をミキサーで30秒撹拌
- ③②にご飯を入れる
- ④ミキサーで1分撹拌
- ⑤加熱 80℃以上
- ⑥バットで冷却
(冷蔵庫:約1時間)
- ⑦盛付け

ほうれん草のお浸しゼリー

- ①1:1で加水
- ②スペラカーゼ 1.5%添加
- ③ミキサーで1分撹拌
- ④加熱 80℃以上
- ⑤型に流し入れる
- ⑥冷却
- ⑦盛付け

お粥ゼリー

味噌汁ゼリー

- ①加水なし
- ②スペラカーゼ 1.0%添加
- ③ミキサーで1分撹拌
- ④加熱 80℃以上
- ⑤器に流し入れる

■ 目安添加量

	食材	だし汁・水	スペラカーゼ	
お粥	100g	なし	1.0~2.0g	全体量に対して1.0~2.0%
肉・魚	50g	50g	1.5~2.0g	全体量に対して1.5~2.0%
野菜・果物*	50g	50g	1.5~2.0g	全体量に対して1.5~2.0%
汁物・飲料	100g	なし	0.8~1.0g	全体量に対して0.8~1.0%

*水分量の多い野菜・果物は、加水量を減らすことができます。

さじ目安

●さじでの計量は目安です。正確な計量はスケールの使用をおすすめします。



小さじ (5cc)
約3g



中さじ (10cc)
約5g



大さじ (15cc)
約7g

omgファミリーのブログで製品の詳しい使い方などの情報をご紹介します!

