



群馬のこんにやく
www.kuroho.com



こんにやく屋が作ったスイーツ素材

スイーツこん

新食感のこんにやくスイーツ素材

商品のお取り扱い方

• 商品について

• “スイーツこん”はバラバラの粒状で梱包されています。また、“スイーツこん”は米粉と加工澱粉を含んでおりますので粘り気がありヌルヌルしますが、品質には問題はありません。

• 開封後の保存方法

- 全て使用しない場合は、袋の角を切り、使用分だけを取り出してください。
- 開封後は脱気し冷蔵保存をしてください。
- 水に漬け込みますと水分を吸収し食感が変わりますのでご注意ください。

開封後の保存方法と期間

冷蔵 14日

• 漬込んだ後の保存方法

- シロップ浸けのスイーツこんは、常温で汁ごと保存すると約3日でモチモチ感が無くなります。
- シロップ液から取り出しスイーツこんを冷蔵保存してください。
- 長期保存の場合は砂糖液ごと冷凍保存をしてください。

調理方法

- 水洗いしてそのまま使えます • • かき氷やパフェのトッピングやお菓子の具材にご活用ください
- 調味溶液に漬込んで使えます • • 果汁や調味液に漬けこむと味がしみ込みゼリーのようになります。
- 加糖溶液に漬込んでモチモチ感UP! • • 糖分が浸込むと食感が変化しよりモチモチ感が増します。

溶液漬込み方法

調味溶液をしみ込ませるには1日漬込みます • • 下記のような配合でビニール袋に入れ、1日程度漬込むと、果汁や味が自然としみ込みます。

“スイーツこん”100gに漬込んで24時間後の状態

①ブルーベリー5倍濃縮果汁 30cc

②インスタントコーヒー 10g+水少々

③かき氷シロップ 25cc



商品作成例

シロップ漬け・・・甘いリキュールと共に

フルーツポンチ・・・フルーツポンチに加えるだけ！



パンナコッタ・・・仕上げのトッピングに

ヨーグルト・・・ヨーグルトと“スイーツこん”の食感が絶妙



その他商品加工

- **もちもち感を更に増やしたい！**・・・スイーツこん 100g + グラニュー糖（砂糖も可）30～60g + 水 20cc
砂糖を溶かして 24 時間漬込むとモチモチ食感に変化します。鍋などで加熱すると短時間で可能です。
※加熱の場合、白く点々の模様がでますが、冷却すると模様は消滅しその後モチモチ感が出てきます。
- **こんにゃく臭が気になる時は**・・・こんにゃく臭が気になる場合は、香付けにオレンジリキュールやレモンジュースを加えると、臭いが消えます。

お気軽にお問い合わせください



株式会社北毛久呂保 代表取締役 兵藤武志
〒379-1206 群馬県利根郡昭和村椽久保 588
TEL : 0278-24-1101 FAX : 0278-22-7061
E-MAIL : info@kuroho.com