

○寒天の原料は100%海藻です○

寒天は天草などから作られる植物性の食物繊維です。対してゼラチンは、牛や豚の皮や骨から作られる動物性のたんぱく質です。ゼリーの固まる温度も寒天は35～40℃、ゼラチンは5～10℃です。また、溶け出す温度も寒天は85～90℃と高めですが、ゼラチンは25～30度と低いので夏の気温では溶け出してしまいます。このようにゼリーとして見た目には大変よく似ていますが、原料も性質も全く異なります。



他に「青りんご味」「マンゴー」「クール」「ぶどう」「コーヒー」があります。

基本の作り方（4人分）

- ①ボールに80℃以上の熱湯を300mlを用意します。
- ②ゼリーの素1袋（70g）を入れ泡立て器で約1分間かき混ぜよく溶かします。
- ③ゼリー型などに流し固めます。
常温でも固まりますが、冷蔵庫で冷すと一層美味しくなります。（火にかけて煮立てると固まらなくなる恐れがありますのでご注意ください。）

寒天が持つ4つのパワー（食物繊維の効能）

- ①通便の改善
 - ・水を保持することで便の量が増加します。
 - ・腸管に作用してぜん動を活発にし、スムーズな排便を促します。
- ②肥満の予防
 - ・かさ増し効果により満腹感が得られ肥満を予防します。
- ③コレステロール値の低下
 - ・血中コレステロール値を低下させ、動脈硬化を予防します。
- ④糖尿病の予防
 - ・胃が内容物を送り出すスピードが遅くなり、腸壁での糖質の吸収も穏やかになります。それに伴い、食後の血糖値上昇も穏やかになります。

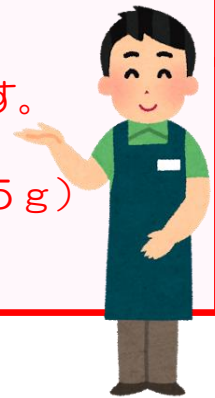
商品ラインナップ





「エコープ 糸寒天」のポイント！

1. 寒天の原料は100%海藻です。
2. 水で戻して簡単に使用いただけます。
3. 手軽に食物繊維が摂れます。
(1人分2gあたり食物繊維：1.5g)
(カロリー：2Kcal)



寒天が持つ4つのパワー（食物繊維の効能）

①通便の改善

- ・水を保持することで便の量が増加します。
- ・腸管に作用してぜん動を活発にし、スムーズな排便を促します。

②肥満の予防

- ・かさ増し効果により満腹感が得られ肥満を予防します。

③コレステロール値の低下

- ・血中コレステロール値を低下させ、動脈硬化を予防します。

④糖尿病の予防

- ・胃が内容物を送り出すスピードが遅くなり、腸壁での糖質の吸収も穏やかになります。それに伴い、食後の血糖値上昇も穏やかになります。

＜使用方法＞

- ①水もどし：たっぷりの水（重量比200倍）に約20分つけます。ツルツルとした食感です。
- ②ぬるま湯もどし：30℃くらいのお湯に約10分つけて冷水にさらします。水もどしよりやわらかでツルリンとした食感です。
- ③熱湯もどし：90℃以上の熱湯につけて30秒（厳守）たったら湯切りし、すばやく冷水にいれよくほぐします。1分以上なるべく冷たい水にさらして水を切ります。※熱湯につける時間が長すぎたり、水で冷やすのが不十分だと食感が悪くなる場合があります。

＜使用上の留意点＞

- ・火にかけて煮立てると溶けますのでご注意ください。 ・水戻し後はお早めにご使用下さい。
- ・塩水、酢水、砂糖水で戻すと多少戻りづらいことがあります。
- ・開封後はチャックを閉めて保存してください。