



トレハの四季

夏

夏の冷菓川風に吹かれし涼の舌つづみ

和風 夏みかんゼリー

製作協力／全国菓子研究団体連合会会長 全国二六会連合会会長 西尾智司



【材料】一〇個分

生夏みかん	一〇個
冷水	一〇〇〇g
粉寒天	二g
グラニュー糖	三五〇g
トレハ	一〇〇g
カラギーナン	四二g
本葛粉末	五g
みかんジュース	四五〇g
クエン酸	一〇g

【作り方】

- ① 生夏みかんの上三割ぐらいを切り取る。
- ② 中身をスプーンで取り出し、布巾で絞っておく。
- ③ 鍋に冷水と粉寒天を入れ、火にかけ溶かす。
- ④ グラニュー糖、トレハ、カラギーナン、本葛粉末を混ぜ合わせ、③に入れる。
- ⑤ 沸いてきたら、みかんジュース、クエン酸、②の夏みかん液を入れて混ぜ合わせる。
- ⑥ くり抜いた夏みかんの中に流し入れ、仕上げる。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203
 大阪支店 TEL.06-6537-9003
 札幌営業所 TEL.011-271-2372
 仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090
 名古屋営業所 TEL.052-963-5656
 岡山営業所 TEL.086-274-7301
 福岡営業所 TEL.092-473-8693

L'プラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310
 L'プラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206
 本社 TEL.086-224-4312