

黒糖羊羹にオレンジスライスが映える

プレミアム羊羹 (橘) (仮称)

水上氏より

トロピカルなイメージで創作した夏の羊羹です。黒糖と泡盛が南国のイメージですね。小豆羊羹に入れたオレンジピールの味が強いので黒糖を加えました。デザイン性があり、酸味のバランスの良い製品です。

●泡盛入り錦玉羹配量

糸寒天	七・五g
水	適量
グラニュー糖	五〇〇g
水飴	四〇g
泡盛	二〇g

●黒糖入り羊羹配量

① 糸寒天	一五g
水	適量
白双糖	四六〇g
② 黒砂糖(波照間産)	六〇g
トレハ	八〇g
小豆並餡	一一二〇g
水飴	八〇g
③ レモンピール	五〇g
④ オレンジピール	五〇g

他に、蜜漬スライスオレンジ(自家製・糖度六〇)、ピスタチオを用意する。



オレンジスライス

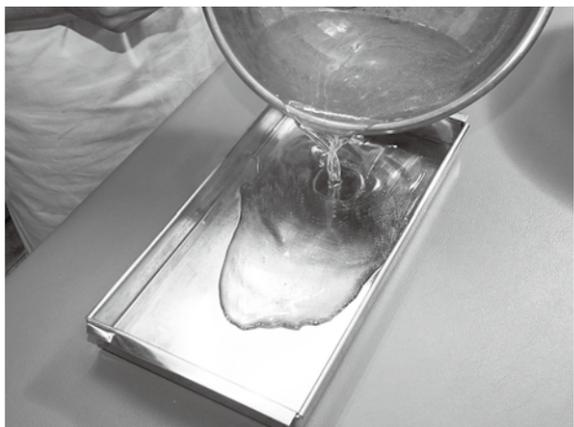


オレンジピールとレモンピール

◆製法工程(写真参照)



① 錦玉羹を仕込み、糖度六〇で消火して、泡盛を加える。



② 羊羹舟に薄く流す(四・五mm厚)。
※スライスオレンジの厚さに流す。



③ 半止まり状態になったら、蜜を切ったオレンジスライスを表面全体に並べる。



④ ピスタチオを指で碎きながら散らし入れる。

名実共に

本葛界の随一

登録商標



吉野本葛

宮内方御用達

株式会社 黒川本家

弊社が属する吉野葛製造事業協同組合は、地域ブランドを適切に保護するため、平成19年7月に、特許庁より「吉野本葛」「吉野葛」に関して地域団体商標の登録認可を頂きました。

〒633-2161
奈良県宇陀市大宇陀上新1921
TEL 0745-83-0025
FAX 0745-83-0800
http://www.yoshinokuzu.com