

塩と和菓子の マリアージュ

ここでは、solcoの塩の中から味わいが違う6種類の塩を選び、まぶす、のせる、混ぜるなどした、和菓子の味わいにプラスした製品を東日本製菓技術専門学校の高倉信二教師に提案していただいた。



制作
高倉信二
協力
東日本製菓技術
専門学校
(群馬・前橋市)

ミルク水羊羹
×
笹の雫



使用した塩の
解説カード

新潟県の名勝・天然記念物として知られる海岸、笹川流れ。その海域の海水で作られた「笹川流れの塩」とくま笹パウダーがブレンドされた塩「笹の雫」です。



笹の雫

この塩の特徴は、草餅のような深みのある緑色とさわやかな香り。

エビやイカなどの淡泊な食材の天ぷらやお刺身の付け塩で香りを楽しんだり、豆腐などにかけて色を楽しんでください。パニラアイスやあんこ

などのスイーツともあわせてみるのもお勧めです！

原材料名：海水(新潟県)、くま笹
原産地：新潟県
製造方法：濃縮・平釜、結晶：平釜、仕上：混合
保存方法：高温多湿を避け、常温で保存してください。
製塩者：新潟県村上市(有)日本海企画



東京都品川区豊町
1-3-13-1 〒142-0042
Tel&Fax 03-6426-8101
http://www.solco.co/

- 生地配量
- ① 粉末寒天……………三 g
 - 水……………二〇〇 g
 - ② グラニュー糖……………六五 g
 - ドライミックス……………四六 g
 - ③ 白並餡……………三三〇 g
 - 葛粉……………三 g
 - ④ 水……………一〇 g
 - 生クリーム……………一〇〇 g
 - ⑤ コンデンスミルク……………六三 g
- 他に笹の雫(食塩)を適量用意する。

◆製法工程(写真参照)

① 粉末寒天と水を合わせて火に掛け、溶解後、②を加合する。



② 沸騰後、白並餡を加えて溶かす。



③ 水溶きした葛粉と⑤を順次加合し、糖度四二(上がり目方七五〇g)で消火する。



④ 裏漉し後、冷水に浮かべて粗熱を抜き、容器に適量流し入れる。



⑤ 固化後に、上部に少量の笹の雫をのせて仕上げる。



MARUMO

ひきたてるかたち——。友禅和紙の箱。

株式会社マルモ 〒915-0235 福井県越前市不老町11字18番地 TEL:0778-43-0500 FAX:0778-43-1933 k-marumo.co.jp