

# プチっとはじける！ 新感覚ジュース

# コーティング ジュース



色鮮やかな**まん丸ゼリー**、噛むと中から**ジュースが溢れだします**。  
飲料や食品にアクセントを加え、さまざまな場面で華やかさと美味しさを演出します！

## ご使用例

ご家庭でも楽しく簡単に  
作ることができます！



ヨーグルト

カクテルやジュースが  
より華やかに！



カクテル・ジュース

生クリームなどの白い食材の上を  
カラフルに彩ります！



アイス・パフェ

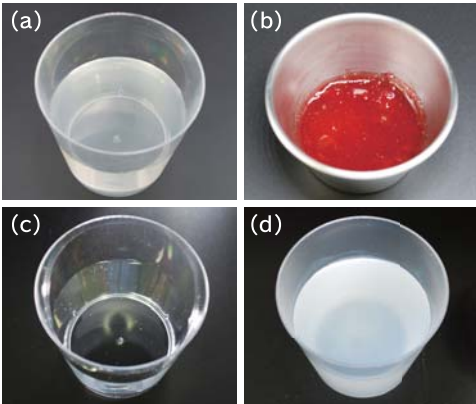
大きめに作れば  
ケーキの上でとろ〜り  
フルーツソースに！



スコーン・クッキー

コーティングジュースの原材料は、**海藻生まれの食物繊維「アルギン酸」**。  
カルシウムを使ってゼリーのように固まる「アルギン酸」の性質を利用して、  
ジュースを丸いカプセル状にコーティングします。

用 意 す る も の



- (a) アルギン酸ナトリウム……1% 水溶液
- (b) お好みのジュース+乳酸Ca……1%  
※ジュースの粘度が低い場合、グアーガムなどを加えてください。  
ジュースに十分な粘度がないと、丸いゼリーになりません。
- (c) 水……適量
- (d) ミヨウバン……0.5% 水溶液

point

(a) の水溶液は容器の中で 3cm くらいの深さがあると、丸いゼリーが作りやすくなります。

作 り 方 の 例



- ① **ジュース (b) をアルギン酸 Na 液 (a) に入れる……約 2 分**  
ジュースのまわりでアルギン酸がゲル化し、表面張力で丸くなっていきます。



point

時間を長くすると厚い膜ができます。



- ② **水 (c) で軽く洗う**  
①で固めたゼリーを水の入った容器 (c) に移し、周囲に付いたアルギン酸 Na 溶液を洗い落とします。

- ③ **ミヨウバン溶液 (d) に入れる……約 10 分**  
水洗いしたゼリーを、ミヨウバン溶液 (d) に漬けます。  
ミヨウバンに漬けることで、プチッと感が増します。



point

時間を長くすると強い膜ができます。

- ④ **もう一度水 (c) で洗う**



- ⑤ **盛り付けて完成!**

