

## アルギンゼリーの応用例

### 果汁ジュースが弾けるつぶゼリー

果汁ジュースをアルギン酸カルシウムの膜で閉じ込めたつぶゼリーは、料理やデザートを彩るだけでなく、独特のぷちぷちとした食感も付与することができます。



【例】

アルギン酸ナトリウム …………… 2g  
 果汁ジュース …………… 200ml  
 1%塩化カルシウム水溶液 …………… 適量

1. 果汁ジュース200mlを攪拌しながらアルギン酸ナトリウムを投入し、溶解させます。…①
2. 塩化カルシウム水溶液の中に、スポイトやストローを使って①をゆっくり一滴ずつ落とすと、小さな球状のゼリーになります。

- ・アルギン酸ナトリウムの粘度や濃度、カルシウム液中への浸漬時間を変えることで、好みのゼリーの固さにすることができます。
- ・ゼリー表面に残った余分な塩化カルシウムは、水で洗い流して下さい。

アルギンの溶解方法を  
動画でご覧いただけます



### つぶゼリーで食卓を華やかに・楽しく演出

きなこやコーンスープなどをアルギン酸カルシウムの皮膜で閉じ込めたカプセルゼリーは、食卓を華やかに演出します。また、熱に強いいため、熱い料理にも利用することができます。

適した材料: 豆乳, 金箔, 青海苔, きなこ, トマトジュース, コーンスープなど

【例】

アルギン酸ナトリウム …………… 2g  
 水 …………… 200ml  
 お好みの材料 …………… 適量  
 1%塩化カルシウム水溶液 …………… 適量

<ゼリーの例>



金箔



豆乳



トマトジュース



コーンスープ

1. 水200mlを攪拌しながらアルギン酸ナトリウムを投入し、溶解させます。…①
2. ①にお好みの材料を適量投入し、分散させます。…②
3. 塩化カルシウム水溶液の中に、スポイトやストローを使って②をゆっくり一滴ずつ落とすと、小さな球状のゼリーになります。

# 豊かな海から……アルギン酸

## Marine Biopolymers **Alginate**

アルギン酸は、コンブやワカメなどの海藻に特有の天然多糖類です。人々の健康で豊かな暮らしづくりに欠かせない素材として、食品・医薬品・化粧品・繊維加工など幅広い分野で活用されています。

藻体中のアルギン酸は、海のミネラルと塩を形成し、ゆるやかなゼリー状態で細胞間隙を満たしています。海水中を揺らめく海藻のしなやかさは、アルギン酸の独特な物性によるものと言われています。乾燥藻体のうち30～60%を占めるアルギン酸は、「海藻の主成分」とも言える天然の食物繊維です。

キミカのアルギン酸は、ライフサイクルを終え海岸に漂着した海藻を原料に、自然エネルギーを最大限に活用する製法で抽出された「サステナブルな素材」として注目されています。

### キミカの事業は高く評価されています



世界最高の環境賞  
英国王室主催  
アースショット賞 ノミネート



日本最高の環境賞  
総理大臣表彰  
ジャパン SDGsアワード



Good Life Award  
環境大臣賞



グリーン購入大賞  
環境大臣賞



地球環境大賞  
日本商工会議所会頭賞



日本でいちばん  
大切にしたい会社大賞



勇気ある経営大賞



NIKKEI  
ブルーオーシャン大賞



環境賞  
優良賞



食品安全安心  
環境貢献賞



千葉県元印企業大賞  
地球環境・社会貢献企業賞



防災×減災  
サステナブル大賞



紺綬褒章



建築物省エネ性能表示  
五ツ星 (最高位)



ちば  
SDGsパートナー



サステナブルセレクション  
三ツ星 (最高位)



株式会社 **キミカ** [www.kimica.jp](http://www.kimica.jp)

東京都中央区八重洲 2-1-1 tel. 03-3548-1941 E-mail [tokyo-office@kimica.jp](mailto:tokyo-office@kimica.jp)



2026.04