

KONBUSAN KIMICA
昆布酸ヘルシーの応用

背脂風ゲルの作り方



昆布酸ヘルシーを利用すると乳化剤不使用、アレルギーフリーでトランス脂肪酸も含まない固形油脂風ゲルを簡単に作製することができます。

| 原料名 | 配合[g] |
|-----|-------|
|-----|-------|

| | |
|-------------|-----|
| 植物油(ごま油) ※1 | 60 |
| 水 ※2 | 40 |
| 昆布酸ヘルシー | 0.5 |

※1 サラダ油やオリーブオイルなどお好みの油を使用することができます。

※2 ホタテエキスなど、塩分の低いもので風味付けも可能です。

A. 脂肪代替物の作製



- 1.油に昆布酸ヘルシーを分散させます。
- 2.1.に水を注ぎ入れ、ハンディーブレンダーで 2分高速攪拌します。
- 3.容器に流し入れ、一晩静置します。

B. 背脂風ゲルへの加工



- 1.作製したゲルをお好みの大きさに崩します。
- 2.濃縮タイプのラーメンスープ(液体)に崩したゲルをお好みの量入れ、一晩静置します。
- 3.ゲルの表面が軟化して、背脂風の外観になります。

ポイント

昆布酸ヘルシーで作られたゲル(脂肪代替物)には耐熱性があるので、お湯やスープに直接入れても溶解せず、一般的な背脂とは様子が違って見えることがあります。より背脂風に加工するために、ぜひもうひと手間かけてみて下さい(上記の手順B)。

脂肪代替物の主成分であるアルギン酸のゲルは、塩分によって柔らかくなる性質があります。この性質を利用して、砕いた脂肪代替物を塩分の高い液体(濃縮スープなど)に浸しておくことで、ゲルの表面が溶けて柔らかくなり、背脂に近いかたちにすることができます。

豊かな海から……アルギン酸

Marine Biopolymers Alginates

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

東京都中央区八重洲 2-1-1 tel. 03-3548-1941 E-mail tokyo-office@kimica.jp



2026.04