商品ラインナップ

新田ゼラチン株式会社

品　名	内容量／ケース入数	ＪＡＮコード
アッというまの口溶け **フィッシュゼラチン** 味やにおいが極めて少なく、口溶けの良い魚由来のゼラチンです。低温で溶解するので、加熱による風味の劣化が気になる素材に適しています。	500ｇ×10袋	4560103691537
さっと溶けて素早く固まる **ゼラチンRR** 固まる時間を大幅短縮!従来のゼラチン比べて半分の冷却時間で固まります。さらに、独自製法により直接お湯に振り入れて溶かせます。	500ｇ×10袋	4560103691186
ホイップクリームがたれない、水が出ない **もこぴたっ** クリームに直接溶解でき、簡単に使用できます。ホイップクリームに添加する事で、経時的な離水を防げます。また、冷凍してもクリームの縮み・食感変化がありません。	100ｇ×10袋	4560103691544
新食感のふわふわ泡 **ふわあわEG** 幅広い素材を簡単に「あわ」状にする事ができる料理・デザート用のあわの素です。砂糖等の粉体と混合しなくても容易に水に分散できます。できあがったあわは冷凍解凍してもご利用頂けます。	200ｇ×10袋	4560103692305
もちもちのびーる新食感 **もちのび** もちっとお餅のように伸びるのにさっぱりした口溶けの、従来にない食感を作る事ができます。冷凍解凍してもご利用いただけます。	200ｇ×10袋	4560103692312
冷凍解凍しても変わらない **クールアガーフローズン** 冷凍解凍後の離水が少なく、ぷるぷるとした弾力感があるゼリーを作ることができます。	500ｇ×10袋	4560103692213
	200ｇ×10袋	4560103692329
なめらかソースとジュレが作れる **ソースヘルパー** 口のなかでとろけるテクスチャーの料理・デザートができます。	100ｇ×10袋	4560103692343
簡単にできる本格杏仁豆腐ミックス **ジュレ杏仁** 溶かして冷やすだけ。口溶けがなめらかな杏仁豆腐が簡単に作れます。	500ｇ×10袋	4560103692237

© Nitta Gelatin Inc. All rights reserved