

今月のイチ押し
商品紹介

本物の本葛
を食卓に

堀り子さんの高齢化や天然資源の枯渇により、国内産の葛根は以前にも増して希少品ですが、「無双本葛」の原材料は南九州産の良質な葛根だけを使用。中国産など輸入原料の混入や併用は一切ありません。

また本葛には明確な表示基準がないため、ジャガイモ澱粉やサツマイモ澱粉を混ぜた品も「本葛」として流通している例があり、イモ澱粉100%の品も業務用の世界では「並葛」と呼ばれています。「無双本葛」はイモ澱粉を含まない本葛100%ですので、昔から知られる葛の効果(作用)が期待できます。

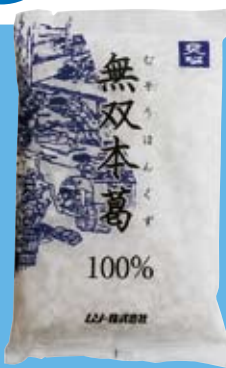
そして何より、組み合わせる食材のうまみを最大限に引き出し、なめらかな食感と美しい照りを与える底力は、本物の本葛ならではの。繊細な風味をご賞味ください。

●固形と粉末の使い分け

固形と粉末の品質は同じです。葛湯やごま豆腐、お料理のとろみ付けには水でよく溶いてお使いください。お湯で溶かすとダマになります。葛たたきや天ぷら粉などには粉末が便利ですが、固形をすり鉢で軽くすってもきれいな粉末になります。

20931(ムソー)
無双本葛
100%

140g
609円(税込価格)
580円(本体価格)
【原材料】
本葛(国内産)



20935(ムソー)
無双本葛
100%粉末

100g
452円(税込価格)
430円(本体価格)
【原材料】
本葛(国内産)



- ★希少な国内産本葛100%。
輸入原料の併用・混入は一切なし
- ★イモ澱粉を含まない本葛100%
- ★本葛の風味、なめらかさ、コシを活かしたお料理に最適

葛粉を使った正食レシピ

(レシピ&画像提供: 正食協会)

葛粉を調理する際に気をつけなければいけないことは、まずしっかり火を通すことです。でんぷんはそのまま食べると消化に悪く、白く粉っぽいままではおいしくいただけません。よく加熱し、透明感と粘りを出すようにしましょう。また、できるだけ作りたてをいただくようにします。時間が経つと風味や食感が悪くなり、消化されにくくなります。(「むすび」2009年7月号より)

ごま豆腐 葛あんかけ

■材料(18cmの流し缶1個分)

練りごま(白)…1/2カップ、葛粉…1/2カップ、水…3カップ、葛あん(葛粉10g、水1カップ、醤油適量)、わさび(すりおろし)…適量

■作り方

- ①練りごまと葛粉を分量の水で溶き、こし器でこす。
- ②①を鍋に入れて強火にかける。焦げないように、絶えず木べらで静かに鍋底をかき混ぜる。
- ③全体が固まってきたら弱火にしてよく練る。練り上がったら水に濡らした流し缶に入れ、冷やし固める。
- ④葛あんを作る。葛粉を分量の水で溶き、こし器でこし、鍋に入れ火にかける。醤油を加え、強火にかけて焦げないように、絶えず鍋底をかき混ぜる。
- ⑤全体に透明感ととろみが出てきたら弱火にしてよく練る。水(分量外)を加えて、とろみ具合を調整する。
- ⑥③を型から出し、6等分に切り分ける。⑤をかけ、わさびを添えていただく。



黒ごま豆乳プリン

■材料(小型カップ約5個分)

洗いごま…大さじ2、A(豆乳2と1/2カップ、葛23g[同量の水で溶いておく]、てんさい糖シロップ70cc、粉寒天小さじ1、塩ひとつまみ)、クコの実…10粒

■作り方

- ①ごまは炒ってきれいにすり潰す。
 - ②鍋にAを入れて中火にかけ、絶えずかき混ぜる。表面がぶつぶつとなりだしたら、さらに数分煮る。
 - ③カスタード状になったら火を止め、こし網でこす。
 - ④③と①を混ぜて器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固め、少量の水で柔らかくしたクコの実をのせる。
- ※てんさい糖シロップ(約80cc分)…鍋にてんさい糖100gと水1/2カップを入れて混ぜ、中火にかける。煮立ってきたら弱火にして、1時間ほどかけて煮溶かす。



廣八堂・本くず湯
～冷えた身体を温める



なめらかな舌ざわりと喉ごし、風味のよさは本葛ならではの。甘さ控えめで飲みやすく、冷やしても美味です。温めたカップに入れ、沸騰したてのお湯を一気に注ぎ、かき混ぜると出来上がり。

33295(廣八堂)
本くず湯
<蓮根>

23g×5袋
472円(税込価格)
450円(本体価格)

【原材料】本葛粉、砂糖、麦芽糖、蓮根粉末、生姜粉末、生姜に加えて、滋養豊富で喉にやさしい蓮根入りです。



33296(廣八堂)
本くず湯
<詰合せ>

23g×5袋
472円(税込価格)
450円(本体価格)

【原材料】本葛粉、砂糖、麦芽糖、晒あん(小豆)、柚子粉末、生姜粉末、抹茶、5つの味(生姜・小豆・抹茶・ゆず・白)が楽しめます。



33297(廣八堂)
本くず湯
<生姜>

23g×5袋
472円(税込価格)
450円(本体価格)

【原材料】本葛粉、砂糖、麦芽糖、生姜粉末
冷えた身体を温める生姜入り、冬に人気の一品です。



33293(廣八堂)
しるこ
<玉あられ付>

45g×5
525円(税込価格)
500円(本体価格)

【原材料】砂糖、さらし餡(小豆)、麦芽糖、本葛粉、玉あられ(餅米)

北海道産の上質小豆のみを使用し、本葛でとろみをつけた”おしるこ”が、ご家庭で楽しめます。