

ぷるんもっちり 葛もちの食感を お楽しみください。

イメージ



美味しさの
ポイント!

① 粉末タイプ

粉末だから使いやすく、熱湯を準備するだけの手軽さ。葛粉は、熱を加えると独特の「ぷるん」とした弾力が楽しめます。

② 調理が簡単

電子レンジを使って簡単に、ふんわりもっちりした葛餅や水まんじゅうなどアレンジでたくさんのレシピが楽しめます。

一度作った葛菓子は“冷凍保存”が可能！
解凍すればまた元のおいしさに戻ります。



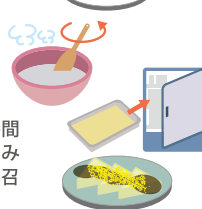
電子レンジで

① 水を沸とうさせ、本品を入れたボウルに加え、泡立て器でよく混ぜる。

② ふんわりとラップをかけ、電子レンジ(500W)で2〜3分加熱する。

③ 木べらで全体をよくかき混ぜる。

④ 型に流し入れ、冷蔵で約2時間冷やしたらできあがり。お好みで、きなこ・黒みつをかけてお召し上がりください。



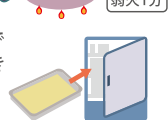
鍋で

① 水と本品を鍋に入れ、泡立て器でよく混ぜる。

② 中火にかけ、木べらでなべ底からかき混ぜる。

③ 沸とうしたら弱火にし、さらに1分練る。

④ 型に流し入れ、冷蔵で約2時間冷やしたらできあがり。



新 扱い品

914

コ-プ

葛粉を使った
デザートミックス

(製造国) 日本(長野)

100g

お試し価格
258円

賞365日

食塩相当量: 0.1g / 394kcal / 100g

イメージ



水ようかん

＊ 材料 (約3〜4人分) ＊

914 コ-プ 葛粉を使ったデザートミックス…… 1/2袋(50g)
水…… 200ml 砂糖…… 30g こし餡…… 100g

＊ 作り方 ＊

- ① 水200mlを鍋に用意します。
- ② デザートミックス1/2袋(50g)を入れ泡だて器等でよくかき混ぜます。
- ③ 中火にかけ、へらで鍋底をかき混ぜながら加熱します。沸騰したところで火を弱め、1分間かき混ぜます。
＊ 焦げ付きやすいので、注意して下さい。
- ④ 砂糖、こし餡を順に加え、全体が混ざったら火を止めます。
- ⑤ 容器に流し入れ、冷やし固めます。(約2時間)
＊ 凍らせても美味しく召し上がれます。

イメージ



葛プリン

＊ 材料 (約3〜4人分) ＊

914 コ-プ 葛粉を使ったデザートミックス…… 1/2袋(50g)
牛乳…… 300ml 砂糖…… 30g
きな粉(お好みで)…… 6g 黒蜜(お好みで)…… 適量

＊ 作り方 ＊

- ① 鍋に牛乳300mlを準備します。
- ② デザートミックス1/2袋(50g)を入れ泡だて器等でよくかき混ぜます。
- ③ 中火にかけ、へらで鍋底をかき混ぜながら加熱します。沸騰したところで火を弱め、さらに1分間かき混ぜます。
＊ 焦げ付きやすいので、注意して下さい。
- ④ 砂糖ときな粉を混ぜ篩がけしたものをダマにならないように加え、よくかき混ぜます。
- ⑤ 全体が混ざったら火を止めて、容器に流し冷やし固めます。(約2時間)

乾物 ヘルシー ハンバーグ

＊ 材料 (4人分) ＊

401 めぐみ鶏挽肉…… 200g
919 コ-プ 切干大根(人参ミックス)…… 20g
麩…… 13〜15(すりおろす)
干しいたけ…… 2枚(戻した状態で36g)
933 コ-プ 塩吹昆布…… 大さじ1(5g)
桜えび…… 大さじ1(3g)
ごま…… 大さじ1
しょうゆ…… 大さじ1
卵…… 1個

＊ 作り方 ＊

- ① 椎茸は水で戻してみじん切り、切干大根・人参ミックスは水で戻して固くしぼり1cmくらいに切る。
- ② ボウルに①と、鶏ひき肉、麩、塩こんぶ、桜えび、ごま、卵、しょうゆを入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③ 小判形に成型して真ん中を凹ませたら、薄く油をひいたフライパンで焼いてできあがり。

イメージ



401 冷蔵
めぐみ鶏挽肉
300g…… 本体 298円
産直
青森・岩手県産の産直鶏ムネ肉を
使用したバラバラ状の鶏挽肉。
賞90日

919 コ-プ
切干大根
(人参ミックス)
(製造国) 日本(宮崎)
30g…… 本体 108円
冬に青首大根と人参をスライス。
宮崎の長い日照時間のもと天日乾
燥させました。なます、炒め物、煮物
などに最適。
賞180日 食塩相当量: 0.2g / 280kcal / 100g

イメージ



933 コ-プ
塩吹昆布
(製造国) 日本(兵庫)
(小袋) 30g…… 本体 108円
北海道産の昆布を、やわらかく、味
わい深く炊き上げました。
賞300日 食塩相当量: 1g / 10kcal / 5g

11 冷蔵
こめっこ
地養豚
ミックス
小間切(増量)
350g+30g…… 本体 388円
ウチ・モモ・バラ肉をミックスし
た小間切。
賞お届け翌日 隔週

豚肉と 塩吹昆布の 炒めもの

＊ 材料 (4人分) ＊

933 コ-プ 塩吹昆布…… 15g
11 こめっこ地養豚ミックス小間切(増量)
300g
にんじん…… 1/2本
長ねぎ…… 1本
サラダ油…… 大さじ1
酒…… 大さじ1/2
こしょう…… 少々

＊ 作り方 ＊

- ① 豚肉は3〜4cm長さに切る。にんじんは短冊切りに、長ねぎは斜めうす切りにする。
- ② フライパンに油を熱し、にんじんを炒める。油がまわってきたら豚肉を加えて炒め、火が通ったら長ねぎを加える。
- ③ 塩吹昆布、酒、こしょうを加えてさっと炒め合わせ、器に盛る。