

団子のたれの素

団子のたれの素は、従来団子のたれを作る時に、澱粉、並葛、本葛等を使用していましたが、たれがだれたり、ゴム状になったり、又、分離したりして非常に苦労いたしました。これを一挙に解決すべく、当社が開発した団子のたれの素です。

本品を使用して作った団子のたれは、だれたり、ゴム状になったり、又、分離したり絶対にいたしません。又、3日間放置しておいても作りたての状態を保ちます。

★団子のたれの素の処方例

(I)	団子のたれの素	5.0%	
	砂	糖	20.0%
	醤	油	15.0%
	水	60.0%	

(II)	団子のたれの素	5.5%	
	砂	糖	28.0%
	昆布煮出汁	25.0%	
	醤	油	20.0%
	みりん	5.5%	
	水	16.0%	

★注意

団子のたれの素は、あらかじめ、団子のたれの素と同等量程度の砂糖とよく混合してから液ものを加えて、攪拌しながら加熱溶解し、これに粘度がでてきましたら更に残りの材料を加えて加熱溶解して下さい。

製造者

株式会社 八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

TEL047(366)8585

代理店
