

ジンジャーパウダー
風味をいかした粉末製品

シヨウガ

シヨウガ科。シヨウガはインドを中心とした熱帯アジア原産で日本へは三世紀以前に伝わったとされています。

地下の塊茎（分いけい）を食用とし、栽培、収穫方法により根シヨウガ、葉シヨウガ、軟化シヨウガに分けられています。

食用として刺身のおまや漬物、すりおろしや乾燥粉末として香辛料用途、生臭みの強い魚や肉類の臭い消しなど、広い用途に用いられます。



《用途》

うどん、そば、スープ、菓子、中華麺、その他

《参考レシピ》

生姜うどん	
小麦粉(中力粉)	100%
ジンジャーパウダー	1.0%
スーパーグル	1.0%
CK-400	2.0%
コロイトカラーイエローYC-80SSD	0.05%
食塩	2.0%
加水	35.0%

生姜そば	
小麦粉(強力粉)	70%
そば粉	30%
ジンジャーパウダー	1.0%
スーパーグル85H	1.0%
食塩	1.0%
加水	32.0%

製造条件等を記載した詳細なレシピをお求めの場合は、別途お問い合わせください。

原材料 シヨウガ
表示例 シヨウガ粉末
アレルギー物質 対象外
外観・性状 淡黄色～淡褐色の粉末
荷姿 1kg(エージレスパック)×10

【栄養成分】
エネルギー 365kcal
水分 10.6g
たんぱく質 7.8g
脂質 4.9g
炭水化物 72.5g
灰分 4.2g
ナトリウム 31mg
(100gあたり 五訂食品成分表より抜粋)

日本コロイド株式会社

〒113-0033 東京都文京区本郷1-28-24
TEL 03-5689-2040