

賞味期限：

製造番号：

食品添加物

- 名称：炭酸ナトリウム
- 原材料名：炭酸ナトリウム
- 内容量：500g
- 賞味期限：枠外に記載
- 保存方法：常温保存。密閉して湿気の少ない涼しい所に保管してください。
- 製造者：小堺製菓株式会社KZS
東京都墨田区両国 4-36-9
電話 03-3631-1495

【保管及び取扱上の注意】

(1)小児の手の届かないところに保管してください。(2)目に入った場合は、すぐに流水でよく洗い流してください。なお症状が重い場合には、眼科医の診療を受けてください。(3)皮ふについた場合は、石けんで十分に洗浄して洗い流してください。(4)誤用をさけ、品質を保持するために、他の容器に入れかえないでください。(5)極端に高温の場所又は低温の場所など、温度変化のはげしいところで保管した場合、塊(固化)を生じることがありますので、ご注意ください。(6)賞味期限を過ぎた製品は使用しないでください。



4 987371 231096



こんにゃくの作り方(参考情報)

- 材料(目安)
下記分量は、芋の状況により異なる場合もございます。
コンニャク生芋(通常、2月頃までに収穫された新鮮なもの)1kg 炭酸ナトリウム30~50g
熱湯3L
(精粉の場合)
精粉50g 炭酸ナトリウム10g 熱湯1.5L
- 用具
●ボール ●ミキサー ●型枠
●ナベ(アルミなどは本品のアルカリによって傷めることがあるので、ステンレス、ホーローなどを使用してください。)
- 作り方(ゴム手袋、保護眼鏡、保護衣等をご使用ください。)
 - 1)たわしで芋をよく洗い皮をむく。
 - 2)熱湯と細かく切った芋をミキサーに入れ、すりつぶす。
 - 3)ナベに入れ、弱火で煮る。水を吸って粘りが出てくるので、焦げ付かないようによく混ぜる。
 - 4)半透明の糊状になり、煮芋のにおいがして、ナベから離れるようになるまで煮る。
 - 5)60℃ぐらいにさめてから、熱湯約150ccでといた炭酸ナトリウムを少しずつ加えながら手速くよくかき混ぜる。(ヤケドに注意)
 - 6)薄く炭酸ナトリウム液をぬった型枠にいれ、よく押し付け、冷えて固まるまで置く。
(約3~4時間)
 - 7)適当な大きさに切って、30分~1時間程ゆであくを取った後、水にさらす。

上記情報は参考情報として提供するものであり、使用者各位の責任において、情報をご利用下さい。コンニャク芋に関しては、個体差、成長状況等により、固まらない場合がありますのでご了承下さい。