

www.ogata-tengusa.jp



業務用

# 粉寒天

粉からつくるおいしい寒天

株式会社 おがた

〒112-0013 東京都文京区音羽 1-17-11-311  
TEL (03) 5981-5228 (代) FAX (03) 5395-0600

株式会社 おがた

## 一般用

幅広い食品、用途で使える寒天



製品名 伊那寒天 S-7 など

## 和菓子・製菓用

ソフトでなめらかな  
口当たりの良い製品をつくる寒天



製品名 伊那寒天 ZR など

# 寒天に向き合い続けた原料屋が提案する 粉寒天を是非お試し下さい。

## 3つのご提案

粘弾性の高い生寒天を粉寒天から作ることが出来ます。

好みの食感に合う商品を選定致します。

天草と併用して生寒天を作る製法や製品をご提案致します。



## ところてん・みつ豆用

高い粘弾性をもつ寒天



特殊製法によって作られた高粘弾性でところてんに  
最適な寒天です。色付けタイプもご用意しております。



製品名 伊那寒天  
T-80 T-96 T-2000 など

## ゼリー強度と粘りの関係図



## 寒天のコンシェルジュ

様々な用途の粉寒天を取り揃え、  
ご希望に沿ったものをご案内致します。

ゼリー強度 1.5% 濃度 (g/cm)

用途	製品名	ゼリー強度	特徴
一般用	S-7	730 前後	幅広い食品、用途で使える寒天
和菓子、製菓用	ZR	430 前後	和菓子用として最適な寒天
	大和	450 前後	なめらかな口当たりの寒天
	柔 S	200 前後	粘弾性が高く、低強度の寒天
ところてん みつ豆用	T-80	930 前後	硬さと弾力のバランスが良い寒天
	T-96	1000 前後	硬さと弾力のバランスが良い寒天
	T-2000	680 前後	粘性が優れている寒天