



料理に驚きと感動を。
Wonder Powder "FULLMOON"

NUTRI: ニュートリー株式会社

<https://www.fullmoon-cuisine.com>

本社 / 〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

お問い合わせ先 TEL.0120-219-038

PFM3 2023年4月作成

61_0173



グリーンの ELASTOR (エラストー)

もちもち × 伸縮する「ゼリー」をつくる

液体の風味を変えずに、弾力性と伸縮性を併せ持つゼリーをつくる
ことができます。シート状のゼリーで、食材を膜のように包み込み、温かな料
理にのせてパーナーで焼き目をつけることもできます。さらに、厚みをもた
せて固めると、もちもちの食感を楽しめます。アイデア次第でさまざまな演
出が可能です。



製品規格

内容量	500g
原材料名	デキストリン(国内製造) / 増粘多糖類、酵素
保存方法	直射日光、高温多湿を避ける
賞味期限	製造日より2年

栄養成分表示 (100g当たり)

エネルギー	289kcal
たんぱく質	4.8g
脂質	0g
炭水化物	88.7g
糖質	46.0g
食物繊維	42.7g
食塩相当量	0.6~4.7g (2.7g) [※]

※カッコ内は参考値

ご注意

- ※ 本品はでんぷん分解酵素を含んでいます。でんぷんを含む食品は酵素により分解される場合があります。
- ※ 開封後は密封して、室温で保存し、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。
- ※ 品質管理には万全を期しておりますが、開封時、内容物の色、におい、味に異常がみられるものは使用しないでください。
- ※ 粉末をそのまま食べないでください。

基本的な作り方①：もちもちな食感の「ゼリー」をつくる

基本的な作り方②：シート状の伸縮する「ゼリー」をつくる



1 液体とエラストマーを鍋に入れ、沸騰させます。



1 液体とエラストマーを鍋に入れ、沸騰させます。



2 型に入れて冷蔵庫で冷やし固めます。



2 すぐにバットに広げます。
※すぐに固まりはじめるので、型を温めておくことをおすすめします。

作り方のポイント

- ※ 流し込む型が冷えていると、すぐにゼリーが固まってしまうため、型を保温しておくことをおすすめします。
- ※ ピューレなど水分量の少ない食材を使用する場合は、少量の水分にエラストマーを溶かしてから食材と混ぜて加熱してください。
- ※ 冷凍により、食感の変化や離水など、若干の性状の変化がみられます。
冷凍条件や食材によっても異なりますので、各店舗で試作し、ご確認いただくことをおすすめします。

レシピ1

もちもち抹茶&ミルクゼリー

- 【抹茶ゼリー材料】
- ・抹茶ミルク 100mL
 - ・エラストマー 2g
 - ・砂糖 20g
- 【ミルクゼリー材料】
- ・牛乳 100mL
 - ・エラストマー 2g
 - ・砂糖 20g
- 【作り方】
基本の作り方①を参照



レシピ1

ココアシート

- 【材料】
- ・ココア 100mL
 - ・エラストマー 2~3g
 - ・砂糖 20g
- 【作り方】
基本の作り方②を参照



レシピ2

グレープジュースシート

- 【材料】
- ・グレープジュース 100mL
 - ・エラストマー 2~3g
 - ・砂糖 20g
- 【作り方】
基本の作り方②を参照

