

世界が認めた 木頭ゆず

徳島県の木頭地区は、日本が誇るゆず文化発祥の地であり、ゆずにとって最適な標高・雨量・寒暖差が整う地域です。そんな特別な環境条件によって育つのが木頭ゆずです。



DI

木頭ゆずピューレ

—KITO YUZU PUREE—

木頭ゆずが持つ豊かな風味がさらに際立つよう、使用部位を果汁と果皮に限定して作るピューレで、生の果実のような爽やかな香りと酸味を表現できます。

荷姿：1kg×3×4 賞味期限：製造日より2年



DI

木頭ゆずペースト

—KITO YUZU PASTE—

ゆずの種・皮・果汁を全て使い、ゆずの魅力である香りや苦みを丸ごと閉じ込めています。冷凍状態でも固くならないため、必要分だけ取り出して使用することができ、和洋菓子、料理等幅広くお使いいただけます。

荷姿：1kg×3×4 賞味期限：製造日より2年

I KEDEN
CORPORATION

爽快

なめらかで爽やかな喉越し！

木頭ゆずドリンクゼリー

【材料】

A

パールガム552	5g
砂糖	120g
水	670ml
DI木頭ゆずピューレ	200g
クエン酸三ナトリウム	3g
ドライジン	30g

【作り方】

- ① Aを合わせ、水に攪拌しながら混ぜ、80～85℃まで加熱して溶かす
- ② DI木頭ゆずピューレを温めクエン酸三ナトリウムを溶かし、①と合わせる
- ③ ジンを加え、容器に入れて冷やし固める

冷蔵でゼリー、冷凍でシャーベットとして！

木頭ゆずゼリー&シャーベット

【材料】

A

パールアガー113	10g
砂糖	200g
水	620ml
DI木頭ゆずピューレ	200g
クエン酸三ナトリウム	3.5g

【作り方】

- ① Aを合わせ、水に攪拌しながら混ぜ、80～85℃まで加熱して溶かす
- ② DI木頭ゆずピューレを温めクエン酸三ナトリウムを溶かし、50℃まで温め①と合わせる
- ③ 容器に入れ、冷やし固める

各レシピ共通事項

※仕上がり糖度24～25° pH3.8～4.0

※常温販売する場合は、密封し、80～85℃の湯煎に30分かけて殺菌し、冷却してください。

★DI木頭ゆずピューレ：ペーストを2:1で合わせたソースをかけても美味しく仕上がります！

食感・温度帯をいろいろアレンジ！

DI 冷凍クッキー生地を丸めるだけ！
計量いらずで簡単アレンジ！

木頭ゆずクッキー

【材料】 40個分

生地

DI冷凍クッキー生地 各種… 計40枚

木頭ゆずアイシング

粉糖 ……135g

DI木頭ゆずピューレ ……18g

DI木頭ゆずペースト ……42g

【作り方】

- ① DI冷凍クッキー生地を解凍する(10～15分)
- ② 丸く成形する
- ③ 170℃で約30分焼成する※
- ④ アイシングの材料を全て混ぜ、湯煎にかける
- ⑤ 焼成したクッキーの表面につけ、常温で乾かす
- ⑥ 捨て窯(50～100℃)で30分ほど乾燥させる



お手軽

★プレーン生地にマカダミアナッツ等を混ぜたアレンジもおおすすめです！
※DI冷凍クッキー生地をそのまま焼く場合よりも、5分程度長めに焼いてください。

コロんとした形がかわいい、ザクザクサブレ！
後味に柚子の爽やかさが香ります。

洋菓子材料の総合会社
池伝株式会社
<http://www.ikeden.com>

札幌支店 〒002-8081 札幌市北区百合が原 7-2-1
 仙台支店 〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町 1-6-33
 新潟支店 〒950-0863 新潟市東区卸新町 2-848-15
 埼玉支店 〒331-0812 さいたま市北区宮原町 2-54-7
 東京支店 〒143-8511 東京都大田区平和島 5-5-13

TEL. 011-772-9888
 TEL. 022-352-5237
 TEL. 025-275-5136
 TEL. 048-654-1420
 TEL. 03-3767-0141

名古屋支店 〒455-0077 名古屋市中区小割通 3-22-1
 大阪支店 〒561-0856 大阪府豊中市穂積 2-15-1
 福岡支店 〒811-1311 福岡市南区横手 4-25-1
 熊本出張所 〒862-0913 熊本市東区尾ノ上 4-11-47
 本社 〒105-0004 東京都港区新橋 2-12-5

TEL. 052-363-3001
 TEL. 06-4866-2151
 TEL. 092-574-1585
 TEL. 096-285-4202
 TEL. 03-3503-0531