

# この商品ってどんな味??

## これいいよ! ~ くずきり & ところてんの巻 ~



夏は、おやつに冷たく冷やした「くずきり」なんて、いいわよね♪



『「くずきり」と「ところてん」で、見た目がよく似てるけど。。。どう違うのかな?』

### くずきり

〈くずきりの一例〉



商品名：くずきり黒蜜ときな粉付 製造者：矢野食品(株)  
販売者：(株)若草食品

【くずきり】 ぶどう糖果糖液糖、砂糖、寒天、葛粉／  
甘味料（ソルビトール）、乳酸Ca、酸味  
料、クエン酸、ゲル化剤（増粘多糖類）、  
乳化剤

【黒蜜】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、黒砂糖、食塩／  
カラメル色素、増粘剤（キサンタン）

【きな粉】 大豆、砂糖、食塩（エネルギー：20.9Kcal）

〔栄養成分表示〕

【くずきり 100g あたり】		【黒蜜 1袋 20g あたり】	
エネルギー	45kcal	エネルギー	54.3kcal
たんぱく質	0g	たんぱく質	0g
脂質	0.1g	脂質	0g
炭水化物	11.1g	炭水化物	13.6g
食塩相当量	0.1g	食塩相当量	0.04g
(この表示値は、目安です)		(この表示値は、目安です)	

### ところてん

〈ところてんの一例〉



商品名：ところてん黒糖蜜 製造者：(株)若草食品

【ところてん】 天草（国産）、粉寒天、食酢

※原材料の天草は、「えび・かに」の生息する海域で採取しています。

【たれ】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、黒砂糖、  
食塩／カラメル色素、増粘剤（キサンタン）

〔栄養成分表示〕

【ところてん 100g あたり】		【たれ 1袋 25g あたり】	
エネルギー	2kcal	エネルギー	67.9kcal
たんぱく質	0.2g	たんぱく質	0g
脂質	0g	脂質	0g
炭水化物	0.6g	炭水化物	17.0g
食塩相当量	0g	食塩相当量	0.05g
(この数値は日本食品標準成分表 を用いて計算した推定値です)		(この表示値は、目安です)	

大きく分けると。。。

くずきりは、「<sup>くず</sup>葛粉」を使っていて、



ところてんは「<sup>てん</sup>天草」を使っているんだね💡





『葛粉』ってどんなもの？

### くずこ 葛粉

葛(くず)は、マメ科のつる性多年草。山野に生え、茎は長さ10メートル以上に伸びます。秋の七草の一つである葛の根から得られるデンプンを精製して作られる食用粉が、葛粉(くずこ)です。

#### < 秋の七草 >

- 萩 (はぎ)
- 尾花 (おばな=すすき)
- 葛 (くず)
- 撫子 (なでしこ)
- 女郎花 (おみなえし)
- 藤袴 (ふじばかま)
- 桔梗 (ききょう)



品質保証室ではこんな感想が出ました～



#### 【くずきり黒蜜ときな粉付】

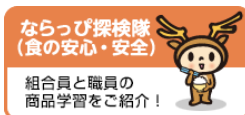
- ❑ くずきりのツルツルもちもちとした食感がおいしい。
- ❑ 食感はしっかりめで、のどごしも良い。
- ❑ 寒天が入っているためか、もちり感が少なめだが、噛み切りやすく食べやすかった。
- ❑ 黒蜜とよく合う。スイーツ感覚。
- ❑ ところてんに比べて酸味が少なく、食べやすい。

#### 【ところてん黒糖蜜】

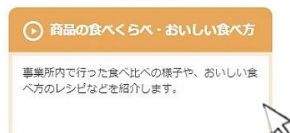
- ❑ サクサクとした食感。弾力はない。
- ❑ 歯切れがいい。
- ❑ プチプチと切れてしまう。
- ❑ 軽く水洗いをして酸味が残っている。
- ❑ 酢の味がして、黒蜜との相性は微妙な感じ。
- ❑ 普段、家では、三杯酢のところてんを食べています。

★バックナンバーは。。

『ならコープホームページ』 →



ならっぴ探検隊



商品の食べくらべ・おいしい食べ方

をクリック！



『天草』ってどんなもの？

### てんぐさ 天草

天草(テングサ)は、紅藻類テングサ目テングサ科の海藻で、ところてん・寒天の原料になるものの総称。マクサ、オニクサ、ヒラクサ、オオブサ、オバクサなど、様々な種類の天草があります。

天草は海中では赤い色をしていますが、何度も水洗いをして干すという作業を繰り返していくことによって、だんだん黄色いあめ色になっていきます。

ところてんは、漢字では『心太』と書きます。



ところてん  
心太