

Meringuemix



メレンゲミックス

メレンゲ等を簡単に

あらゆる液体の食材をぶるぶるの泡状にするための補助（つなぎ）剤です。油分が少なめで耐熱性に優れたパウダーです。卵白由来の成分を多く含んでおり、卵白と混ぜてエスプーマ（泡状に）することで簡単に6分立て程度のメレンゲを作ることができます。

<使い方>

エスプーマ（泡状に）したい液体の5%を目安によく溶かしてお使いください。ぶるぶるで表面につやのある泡に仕上がります。

How to use?



1

ボールにメレンゲミックス、水、卵白を入れる。



2

エスプーマボトルに入れガスをチャージして振る。



3

簡単にメレンゲが作れます。

Yogurt mousse

ヨーグルトムース

Formpowder



エスプーマ用フォーム

食材をおいしい泡状に

あらゆる液体の食材をふわふわの泡状にするための補助（つなぎ）剤です。水に溶けやすく、面倒な温度管理も不要。食材の味や香りを損なわずにエスプーマ（泡状に）することができます。

<使い方>

エスプーマ（泡状に）したい液体の10%を目安によく溶かしてお使いください。

油分と糖分が加えられ、ふわふわで軽めの泡に仕上がります。

How to use?



1

液体の食材とエスプーマ用フォームをボトルに入れる。



2

ガスをチャージして振る。



3

デザートやドリンク等に抽出をする。

Souffle pancake

スフレパンケーキ

Item spec



メレンゲミックス

規 格	200g/袋 200mm×190mm×10mm
保存方法	常温保管
賞味期限	製造日から270日 開封後は密封して、20°C以下で保存してください。



エスプーマ用フォーム

規 格	200g/袋 200mm×190mm×10mm
保存方法	常温保管
賞味期限	製造日から360日 開封後は密封して、20°C以下で保存してください。

Information

1



最小単位から、必要数量だけを混載でお送りできます！必要な商品を必要なだけ御発注下さい。

2



温度帯ごとに5,000円以上のご発注で送料無料！

3



食材や備品も取り揃えています。

4



スマートフォンからのご発注も可能です。

▼ ご注文はこちら

たまつう (玉林園通販部)

エスプーマ用食材資材の販売サイトです。QRコードで楽々アクセス！

<http://www.greensoft1854.com/>



お支払いは代金引換

商品お届け時に商品と引き換えに、お支払下さい。ご注文受付後すぐに発送準備を開始致します。

配達について

宅急便でのお届けとなります。宅急便配達地域であれば、日本全国に配達可能です。ただし、日本国外には配達できません。

冷凍食品の配達について

冷凍食品は、クール宅急便にてお送りいたします。送料の他に別途クール便手数料が発生します。クール宅急便は、15kg迄です。15kgを超えると重量に応じて個口が分かれます。クール便手数料も個口数に合わせて発生します。

送料について

送料は、温度帯別お買い上げ合計金額(税込)が5,000円未満の場合、別途送料をご負担いただきます。また、5,000円以上お買い上げのお客様に対しては、送料無料サービスを行っております。

※記載されている内容、仕様等は製品の改良の都合により予告なく変更される場合があります。
※文章・写真等の無断転載や複製は一切禁じています。



東京支社

〒108-6206 東京都港区港南2-15-3 品川インターシティC棟6階
TEL : 03-6260-0081 / FAX : 03-6260-0082

大阪支社

〒530-0004 大阪府大阪市北区堂島浜一丁目2番1号 新ダイビル27階
TEL : 06-6676-8320 / FAX : 06-6676-8321