

片栗粉



時間経過とともに料理が冷めてくると白濁してきます。

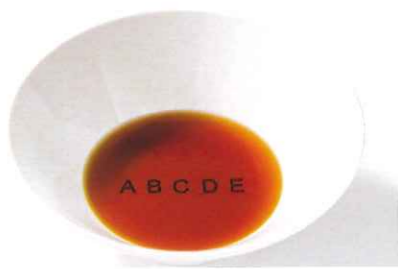


生姜などの野菜が持つ酵素の影響で、とろみが弱くなってしまいます。



とろみを付けるために加熱が必要であり、冷たいものに直接とろみを付けることができません。

サナスロート



時間経過や料理の温度に関わらず、透明感を維持し、料理の見た目の美味しさを保ちます。



酵素の影響を受けないため、とろみが安定します。

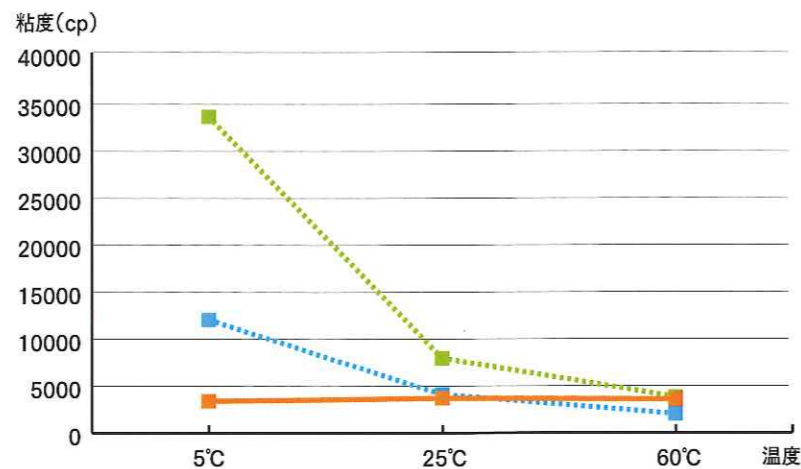


加熱不要で冷たいものにも溶けるため、手軽にとろみをつけることができます。

## サナスロートと片栗粉の粘度比較

- サナスロート: 3%
- ..... 片栗粉: 3%
- ..... 片栗粉: 4%

※サナスロートは、水に溶かしただけのものを使用。  
 ※片栗粉は水を加え、加熱し、糊化させたものを使用。



# サナスロート

お手軽  
とろみ調整♪



### サナスロート

原材料: デキストリン(国内製造)/増粘多糖類  
 アレルギー情報: アレルギー物質は含まれておりません

製品名	内容量	入数	JANコード	賞味期限
サナスロート	2kg	4袋	4904081103147	2年間
	800g	6袋	4904081103154	
	500g	10袋	4904081103178	
	3gスティック	100本入×12袋	4904081103161	



### 株式会社サナス

本社 〒891-0196 鹿児島県鹿児島市南栄三丁目20番地  
 TEL:099-269-1011 FAX:099-284-5225  
 東京支店 〒110-0008 東京都台東区池之端一丁目1番15号南星上野ビル7階  
 TEL:03-5846-8771 FAX:03-5846-8773  
 大阪営業所 〒542-0082 大阪府中央区島之内一丁目2番4号サナス長堀ビル3階  
 TEL:06-6261-8525 FAX:06-6258-4116  
 福岡支店 〒813-0034 福岡市東区多の津一丁目16番3-1  
 TEL:092-626-8558 FAX:092-626-8564

お取り扱い先



# サナスロートの使用方法

## 汁物に使用する場合

サナスロートを入れ、全体をよくかき混ぜてください。

## 炒め物・和え物に使用する場合

サナスロートをそのまま振り入れ、全体をよく混ぜ合わせてください。



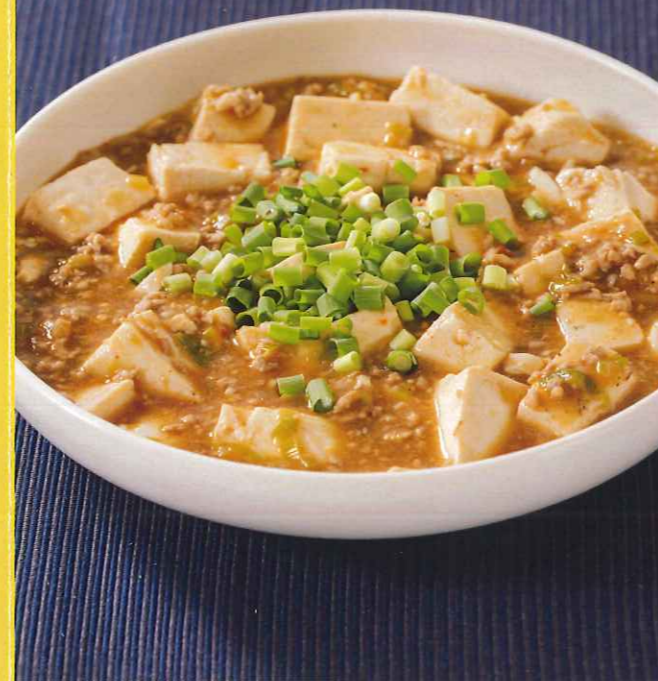
100gに対し  
1g 添加 椀物、葛湯風 など



100gに対し  
2g 添加 和風あんかけ、ソース など



100gに対し  
3g 添加 中華あんかけ など



## 麻婆豆腐 とろみ付けと白濁防止

### 材料 (4人分)

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>A 豆板醤 小さじ1</li> <li>甜面醤 小さじ1</li> <li>麦味噌 大さじ1</li> <li>B 鶏がらスープ 150ml</li> <li>日本酒 大さじ2</li> <li>醤油 大さじ1</li> <li>砂糖 小さじ1</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・木綿豆腐 1丁(400g)</li> <li>・豚ひき肉 100g</li> <li>・白ねぎ 1本</li> <li>・にんにく 1片(5g)</li> <li>・しょうが 1片(5g)</li> <li>・ごま油 適量</li> <li>・サナスロート 3g</li> </ul> |
|--|--|

### 作り方

- 1.豆腐はさいの目切りにしてから下茹でし、水を切っておく。
- 2.にんにく・しょうが・白ねぎをみじん切りにしておく。
- 3.フライパンにごま油・にんにく・しょうがを入れてから加熱し、香りが出るまで炒める。
- 4.豚肉と調味料Aを加え、肉の色が変わるまで炒める。
- 5.白ネギを入れて軽く火を通してから調味料Bを加える
- 6.沸騰して、ひと煮立ちしてから豆腐を加える。
- 7.サナスロートを振り入れてから、よく混ぜ火を止めればできあがり。



## ハンバーグ 肉汁の流失コントロール

### 材料 (4人分)

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・合い挽き肉 300g</li> <li>・玉ねぎ 半玉</li> <li>・パン粉 25g</li> <li>・牛乳 大さじ3</li> <li>・卵 1個</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩 小さじ½</li> <li>・胡椒 少々</li> <li>・サナスロート 1g</li> </ul> |
|---|---|

### 作り方

- 1.玉ねぎをみじん切りにして、油をひいたフライパンでキツネ色になるまで炒める。
- 2.サナスロートと他の全ての材料を1と合わせ、粘りがでるまで捏ねる。
- 3.フライパンに油をひき、丸めた2を焼き上げればできあがり。



## ヨーグルトのシャーベット 口当たりをまろやかに

### 材料 (6~8人分)

- ・無糖ヨーグルト 250g
- ・グラニュー糖 125g
- ・水 250g
- ・サナスロート 0.5g

### 作り方

- 1.水とサナスロートを合わせ、しっかりと混ぜて溶かしておく。
- 2.他の材料と1を混ぜ合わせ、アイスクリーマーで固めればできあがり。

※アイスクリーマーを使用しない場合は、耐冷凍性の容器に入れ、ときどきかき混ぜながら冷凍庫でゆっくりと凍らせてください。



## 冷製トマトパスタ 冷たいものにとろみ付けとソースの絡みUP!

### 材料 (1人分)

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・パスタ乾麺 80g</li> <li>・100%トマトジュース ½カップ</li> <li>・にんにくチューブ 少々</li> <li>・塩 1.5g</li> <li>・こぶ茶 1.5g</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・オリーブオイル 大さじ1</li> <li>・サナスロート 0.5g</li> </ul> |
|---|---|

### 作り方

- 1.トマトジュース・にんにく・塩・こぶ茶を混ぜ合わせておく。
- 2.サナスロートを1に振り入れ、よく混ぜてからオリーブオイルを加え、冷蔵庫で冷やしておく。
- 3.乾麺を冷製用に茹であげ、氷水で冷やし、水を切る。
- 4.冷やしたソースと3を合わせ、冷やした皿に盛り付ければできあがり。

※粉チーズやバジル、またお好みの野菜を加えても美味しくいただけます。



## フルーツソース 加熱不要で混ぜるだけ簡単

### 材料

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・果物ジュース 適量</li> <li>・サナスロート 適量</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★お好みでご使用ください</li> <li>砂糖 適量</li> <li>ハチミツ 適量</li> <li>ガムシロップ 適量</li> </ul> |
|--|---|

### 作り方

- 1.果物ジュースにサナスロートを振り入れてから、よく混ぜて溶かし、お好みの硬さに調整すればできあがり。

※砂糖やハチミツ、ガムシロップなどで甘さを調節してお好みの味に仕上げてください。  
※硬さはサナスロートの使用量(とろみの目安)を参考にしてください。