



こおり

まな

「氷みぞれつゆ[®]」で学ぶ
ひんやり 自由研究 教室

Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO.



きょうはなにをするの？

みる

どんなつゆか
よくみよう

さわる

じぶんで
わりほぐしてみよう

まなぶ

クイズで
ひみつをしろ

つくる

そうめんを
もりつけよう

たべる

シャリシャリ
あじわおう



こおり 「氷みぞれつゆ」[®]ってなあに？



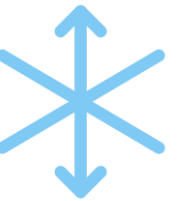
かつおだし



とり
鶏だしゆず
ふうみ
風味

どんな つゆ？

こおり
かき氷みたいなシャリシャリ食感の
ひんやりつゆ



そうめんにかけてたべるあたらしいつゆだよ！

クイズ1

れいとうこ

冷凍庫から出した

こおり

「氷みぞれつゆ[®]」ってなんだ？

1

5°C

2

0°C

3

-10°C

◆ せいikai! ◆

こたえは…

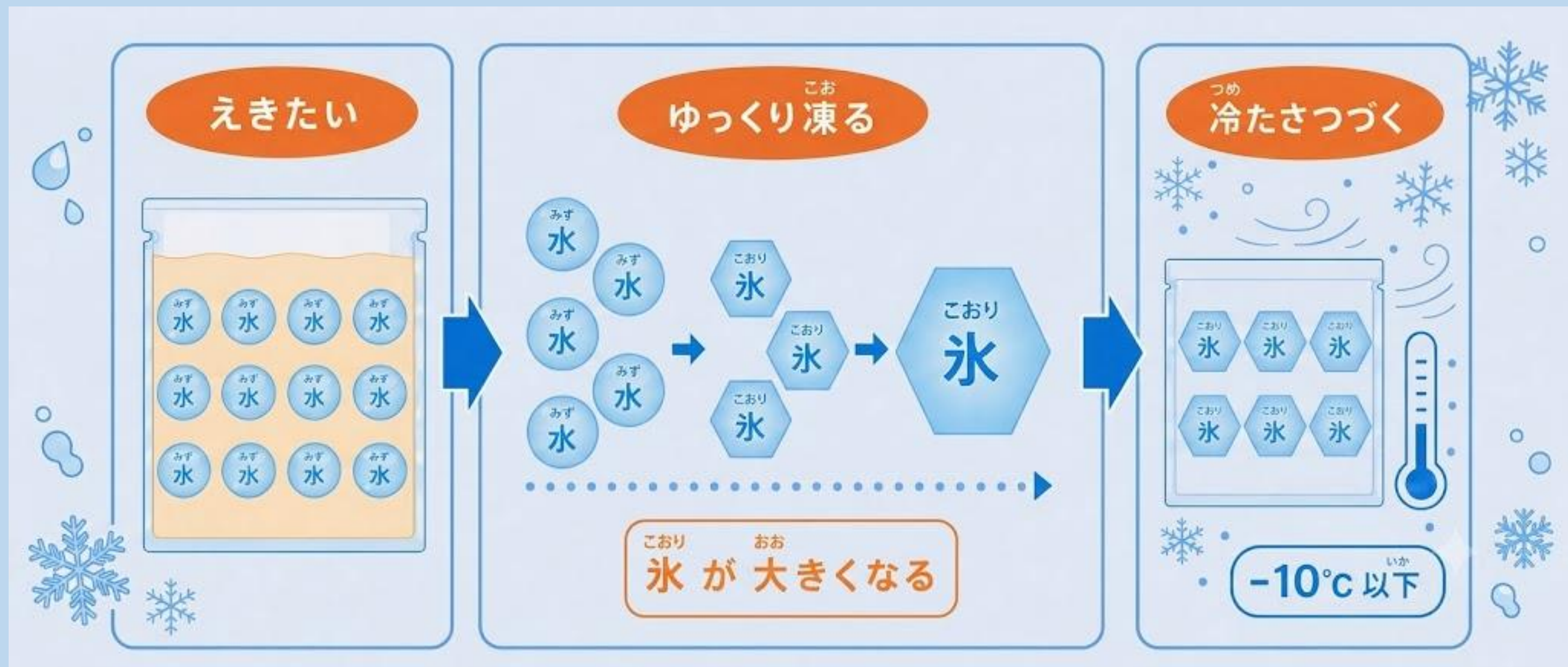
3

-10°C[※]

※味の素(株)調べ。
当社設定環境下で、本品を24時間以上凍らせた際の温度を測定。

どうしてつめたさが^{つづ}続くの？

^{こお}ゆっくり凍らせているから、氷が^{こおり}大きくなって
^{おお}つめたさが^{つづ}続くんだよ！



クイズ2

カチカチになりにくいのはなぜ？

1

われやすいように
くふう
工夫されているから

2

すこ
少しだけ
とかしているから

3

みず
水をいれて
うすくしているから

◆ せいかい！ ◆

1

こたえは…

われやすいように
くふう
工夫されているから！

^{かんたん} 簡単にわりほぐせるひみつは？

^{みず} ^{ぶんさん} ^{こお}
水のつぶを分散して凍らせているため！

「みぞれ凍結製法」なし



「みぞれ凍結製法」あり



^{とうけつせいほう} ^{こおり} ^{いちまいいわ}
「みぞれ凍結製法」をもちいないと、氷が一枚岩のようにかたまり、ほぐしづらくなります

クイズ3

どうしてさいごまでおいしいの？

1

た
食べているあいだに
あじのこさがかわらないから

2

じかん
時間がたつと
あまくなるから

3

た
食べているあいだに
あたたかくなるから

◆ せいはい！ ◆

1

こたえは…

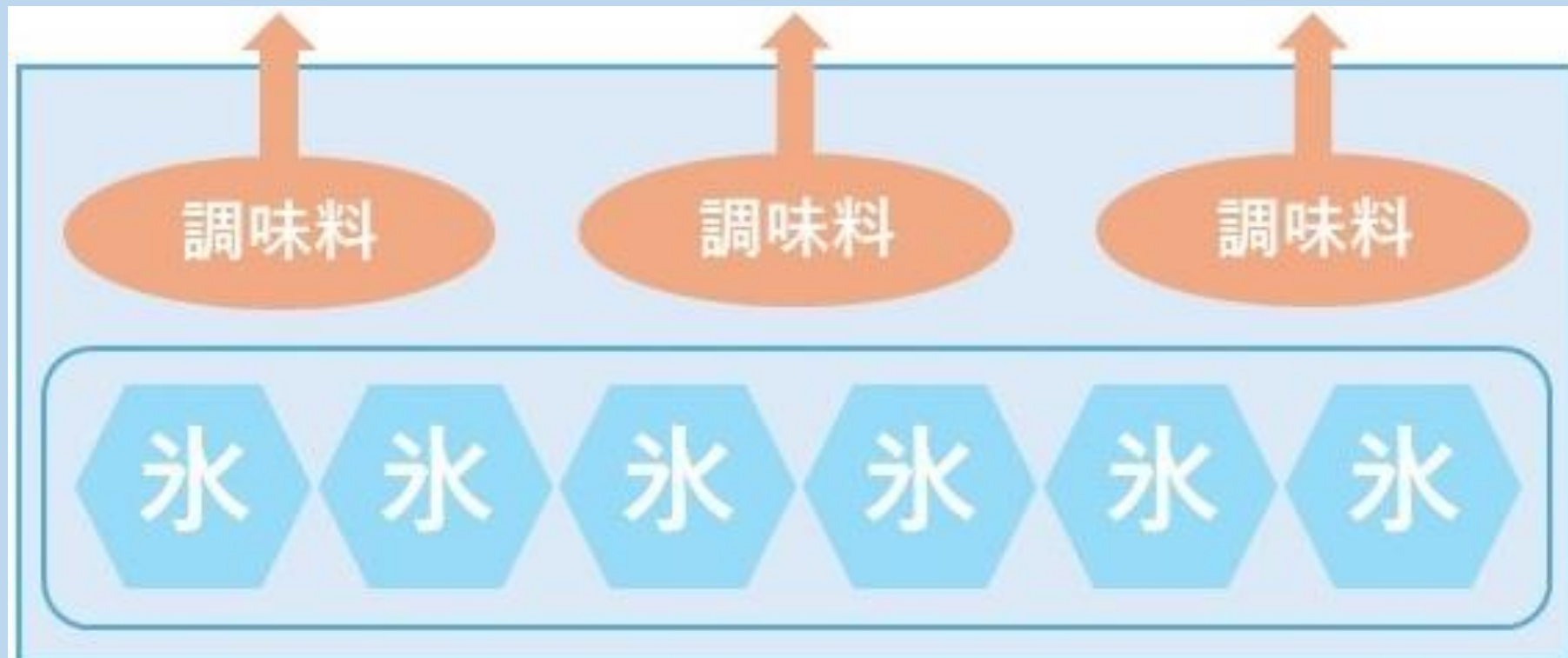
た

食べているあいだに
あじのこさが
かわらないから！

あじがかわらないひみつは？

ちょうみりょう みず
調味料と水が、きんいつにこおるから！

「みぞれ凍結製法」なし



「みぞれ凍結製法」あり



とうけつせいほう

ぶぶん

と だ

うす こおり のこ

「みぞれ凍結製法」をもちいないと、あじのこい部分からさきに溶け出したり、あじの薄い氷が残ります

つめたさのひみつ

とうけつせいほう

「みぞれ凍結製法」

1

-10℃[※] いかの
つめたさ

2

わりほぐしやすさと
シャリシャリ食感^{しよつかん}

3

^{こお}水がきんいつに凍るから
^{こお}あじが^か変わらない

※味の素(株)調べ。
当社設定環境下で、本品を24時間以上凍らせた際の温度を測定。

◆おうちでつくってみよう◆

やりかたは、かんたん 3 ステップ！◆ シャリシャリをたのしんでね ◆

ステップ 1

24じかんいじょう
れいとうする



ステップ 2

こおり
氷をわりほぐす



ステップ 3

そうめんのにのせる



じかん
ひんやり時間を
おたのしみください

