

毎日新聞



素材生かす甘さ

自然な甘さが特徴の「りゅうぜつらんエキス」は神戸市中央区の「雄山株式会社」のオリジナル商品で、素材の味を生かすシロップとして、料理・製菓業界で使われ、家庭でも使われるようになった。リュウゼツランはアロエのような多肉植物で、メキシコでは古くから主に食用として栽培



りゅうぜつらんエキス

培している。同商品は、メキシコ高原で有機栽培したリュウゼツランの花茎のみつを丁寧に採り出し、煮詰めて作

られる。添加物は一切使っていない。しっとりやさしい舌触りと甘さは水あめに似ているが、どんな食材にも溶けやすい。料理に使うと、素材の味を強調させ、焼き物に

はよい照りが出る。製菓店でも使われ、ケーキやプリンなどはしっとり仕上がり、果汁ゼリーは果汁本来の色をくすませず、鮮やかにするという。

砂糖の約1・4倍の甘みがあり、少量でも甘さを感じるので、糖分やカロリーの摂取量を控えられる。

1本(445g) 1890円。同社ホームページのネット販売もある。問い合わせは同社(0120・77・0529)へ。(夕)

