

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行することにしました。




うめきん通信

第6号：平成27年12月
発行：有限会社 梅金
責任者：代表 梅村順一
岡崎市石原町字市場78-1
TEL 0564-83-2034

「森と水と里と海の絆」が、おいしさと安心を継続できることをお知らせしたいPR誌です。

○ 「味工房うめきん」が心をこめた蒟蒻の造り方をお伝えします！

こんにゃくってどうやって作るの？ 今回は、角こんにゃくの造り方をご紹介します。

原料ホッパーです。蒟蒻製造の始まりです。	清流男川の水を仕込みます。水道と蒸気の配管が見えます。必ず布で濾します。	こんにゃく芋の精粉を溶きます。黒いのは、海藻の粉末を混ぜます。1.5時間放置。
		

いよいよバタ練りの始まりです。

素練り機と言います。	バタバタ練り、気泡を注入	空気の玉が味しみの良さ	凝固剤を練り込む機械
			
縦缶に充填します	ボイル槽で一昼夜煮ます	角こんにゃく出来上がりです	おいしくできました。
			