

和菓子用の不凍素材

和菓子の冷解凍後の乾燥を抑制し、柔らかさを保持します。



製品ラインナップ

カネカ不凍多糖EM1

冷解凍後のもち、団子、白玉の食感を保持し、
餡の乾燥、離水を低減します。※

カネカ不凍タンパク質KS2

どら焼きやスポンジケーキなどの小麦粉を使った
生地での冷解凍後の物性変化、乾燥を低減します。※

(※自社内官能評価に基づく)

梶山 浩司 先生 Koji Kajiyama



人手不足が進み、和菓子を冷凍保存する
機会が増えています。
不凍素材は、和菓子の冷凍保存時の品質
保持にお奨めの素材です。

経 歴

日本菓子協会東和会 副会長
選・和菓子職 審査委員

● 取得資格

和菓子製造技能士1級
製菓衛生師
職業訓練指導員 など

● 主な受賞歴

全日本和菓子大品評会 名誉無鑑査賞
日本菓子協会東和会 35周年金賞
第21回全国菓子大博覧会 菊華工芸賞



団子



生地配合

上新粉	3,000g	カネカ不凍多糖EM1	18g
水	2,400g	(不凍多糖0.3%添加配合)	
調整用水	500～600g		
搗き上げ目方			6,000g



不凍多糖EM1 詳細ページ

製法

- ① 上新粉に水を加え、ダマのないよう捏ねつける。
- ② 硬く絞った網布巾を敷いたセイロにちぎり入れ35～40分蒸す。
- ③ 餅搗き機で搗きまとめ、水の中で粗熱を抜く。
- ④ 40℃位になったら、カネカ不凍多糖EM1を加えた調整用水を少しずつ入れ、硬さを調整しながら搗き上げる。
- ⑤ 球状に分割し、それぞれ仕上げる。

協力:東京製菓学校様



大 福



● 60g／餡30g(苺一粒入り) ● 30個取り配合 ＊写真は、苺大福

生地配合

餅粉	300g	カネカ不凍多糖EM1	2g
水	350g	(不凍多糖0.2%添加配合)	
グラニュー糖	300g	片栗粉	適量
食塩	5g		



不凍多糖EM1 詳細ページ

製 法

- ① 餅粉を水溶きし、セイロに布巾を敷いたところに流し入れ、20分蒸す。
- ② 鍋に移し入れ、火にかけ木ベラで練る。
- ③ グラニュー糖を数回に分け加え練る。
- ④ 食塩を加え入れ、硬さ調整をして練り上げる。
- ⑤ カネカ不凍多糖EM1を加え、よく混ぜる。
- ⑥ 片栗粉手粉を使いながら、生地分割・包餡する。

協力：東京製菓学校様



柏餅



● 55g上り:生地35g/中餡20g ● 生地蒸し時間:25～30分 ● 仕上げ蒸し:5分

生地配合

上新粉	3,000g	調整用水	500～600g
水	2,400g	カネカ不凍多糖EM1	18g
片栗粉	90g	(不凍多糖0.3%添加配合)	
		搗き上げ目方	6,090g



不凍多糖EM1 詳細ページ

製法

- ① 上新粉を水で捏ね、布巾を敷いたセイロに入れ、25～30分蒸す。
- ② 餅搗き機に入れ搗く。
- ③ 全体がなめらかになったら、水に浮かべて粗熱を抜く。
- ④ 人肌位の熱で仕上げ搗き、水溶き片栗粉を入れ、さらに搗く。
- ⑤ カネカ不凍多糖EM1を加えた調整用水を少しずつ入れ、硬さを調整しながら搗き上げる。
- ⑥ 生地分割、包餡し、濡れ布巾を敷いたセイロに並べ5分位蒸す。
- ⑦ 表面が冷めたら反転し冷まし、柏の葉で巻き仕上げる。

協力:東京製菓学校様



求 肥



● 羊羹舟流し 約1.5 cm厚 ● 練り上げ Brix68目安 ● 目方475g目安

生地配合

白玉粉	150g	カネカ不凍多糖EM1	1.35g
水	240g	(不凍多糖0.2%添加配合)	
上白糖	300g	片栗粉	適量



不凍多糖EM1 詳細ページ

製 法

- ① 白玉粉にカネカ不凍多糖EM1を加えた水を少しずつ入れ、ダマができないようにして溶かす。
- ② 火にかけ練る。流動状だったものが、次第に餅状の固まりになり艶が出るまで練る。
- ③ 上白糖を3回に分けて加え練る。
- ④ 十分に熱を入れ、硬さを調節して練り上げる。手に瞬時付けて付着しなければ良い。
- ⑤ 片栗粉を敷いた羊羹舟に流し固める。

協力：東京製菓学校様



流し外郎



● 25cm枠 1枚分 ● 蒸し時間 60分

生地配合

上新粉	329g	水①	750g
餅粉	94g	水②	246g
浮粉	47g	カネカ不凍多糖EM1	4g
グラニュー糖	500g	(不凍多糖0.2%添加配合)	
生地総量			1,970g



不凍多糖EM1 詳細ページ

製法

- ① ボウルに粉類を一緒に入れる。
- ② 鍋に砂糖・水①を入れ、火にかけ沸騰させる。
- ③ 水②を入れ、80℃位まで温度を下げ、カネカ不凍多糖EM1を加える。
- ④ ①に③を数回に分けて加え練る。
- ⑤ 25cm枠に濡れ布巾を敷き、空蒸しする。
- ⑥ 生地を流し入れる。
- ⑦ 露取りをして60分蒸す。
- ⑧ 冷却後、お好みの大きさにカットする。

協力：東京製菓学校様



どら焼



生地配合

全卵	450g	水	10g
上白糖	450g	薄力粉	500g
蜂蜜	30g	延べ水	186.72g(190g※1)
重曹	7.5g	カネカ不凍タンパク質KS2	3.28g
		(不凍タンパク質0.2%添加配合)	



製法

(どら焼き生地は、全工程ホイッパーで作る)

- ① ボウルに全卵、上白糖、蜂蜜を加え混ぜ、水溶き重曹を入れる。
- ② 薄力粉を加え捏ね、20分以上休ませる。
- ③ 休ませた生地にかネカ不凍タンパク質KS2を加えた延べ水を加え、硬さを調整する。
- ④ 熱した平鍋の上に小さく生地を流し、試し焼きをする。(火加減・生地加減をする)
- ⑤ 生地をすくい取り、直径8cmに流す。
- ⑥ 表面に泡が浮いてきたら、反転する。
- ⑦ 裏面は、表面より、薄い焼色で焼き上げ、二枚合わせてワタシに取る。
- ⑧ 餡ベラで餡を取り、サンドする。

協力：東京製菓学校様

