

Meringuemix



メレンゲミックス

メレンゲ等を簡単に

あらゆる液体の食材をぶるぶるの泡状にするための補助（つなぎ）剤です。油分が少なめで耐熱性に優れたパウダーです。卵白由来の成分を多く含んでおり、卵白と混ぜてエスプーマ（泡状に）することで簡単に6分立て程度のメレンゲを作ることができます。

<使い方>

エスプーマ（泡状に）したい液体の5%を目安によく溶かしてお使いください。ぶるぶるで表面につやのある泡に仕上がります。

How to use?



①

ボールにメレンゲミックス、水、卵白を入れる。



②

エスプーマボトルに入れガスをチャージして振る。



③

簡単にメレンゲが作れます。

Yogurt mousse

ヨーグルトムース

Formpowder



エスプーマ用フォーム

食材をおいしい泡状に

あらゆる液体の食材をふわふわの泡状にするための補助（つなぎ）剤です。水に溶けやすく、面倒な温度管理も不要。食材の味や香りを損なわずにエスプーマ（泡状に）することができます。

<使い方>

エスプーマ（泡状に）したい液体の10%を目安によく溶かしてお使いください。

油分と糖分が加えられ、ふわふわで軽めの泡に仕上がります。

How to use?



①

液体の食材とエスプーマ用フォームをボトルに入れる。



②

ガスをチャージして振る。



③

デザートやドリンク等に抽出をする。

Souffle pancake

スフレパンケーキ

Item spec



メレンゲミックス

規 格	200 g /袋 230mm×190mm×10mm
保存方法	常温保管
賞味期限	製造日から270日 開封後は密封して、20℃以下で保存してください。



エスプーマ用フォーム

規 格	200 g /袋 230mm×190mm×10mm
保存方法	常温保管
賞味期限	製造日から360日 開封後は密封して、20℃以下で保存してください。

Information

1



最小単位から、必要数量だけを混載でお送りできます！必要な商品に必要なだけ御発注下さい。

2



温度帯ごとに5,000円以上のご発注で送料無料！

3



食材や備品も取り揃えています。

4



スマートフォンからのご発注も可能です。

▼ ご注文はこちら

WEB発注フォームから簡単に注文できます



1 当社WEB発注システムよりご発注ください。あらかじめ会員登録をお願い致します。



2 ご希望の日々にちに冷凍流通で配送業者がお届け致します。

単品発注は
こちらから



greensoft1854.com

1ケース（20本）
発注はこちらから



store.toho-ace.co.jp



東京支社

〒108-6206 東京都港区港南2-15-3 品川インターシティC棟6階
TEL：03-6260-0081 / FAX：03-6260-0082

大阪支社

〒530-0004 大阪府大阪市北区堂島浜1-2-1 新ダイビル27F
TEL：06-6676-8320 / FAX：06-6676-8321

ESPUMA公式サイト

<http://www.espuma-ta.jp/>

お問い合わせフォーム

<https://www.espuma-ta.jp/contact.html>