

食品添加物

# 炭酸ソーダ(結晶) (炭酸ナトリウム)

食品添加物



# 炭酸ソーダ(結晶) (炭酸ナトリウム)

Sodium Carbonate

## こんにゃくを 作るときに ご使用いた だけます。

500g

### キッチンの洗浄に・おそうじ・お洗濯に 使い方いろいろ

お洗濯に 洗濯石けんに本品を小さじ1杯(約15g)ほど加えると石けん量が半分ですみ、サッパリと洗い上がります。	キッチンの洗浄に 2Lのぬるま湯に本品を小さじ1杯(約8g)を溶かし、食器の油汚れや流しなどの洗浄に最適です。
--	--

#### 使用上の注意

- (1) アルミ製品や表面を加工していない木製のもの(まな板、木製の風呂、フローリング、家具等)に炭酸ソーダを使用すると黒ずむことがありますので注意が必要です
- (2) 汚れを落とす時に研磨作用で表面に傷がつかないように、スポンジや布等でこすり落とすようにしてください(ご使用前に目立たないところで試してからお使いになってください)
- (3) おそうじに炭酸ソーダ液を使用する場合、乾いたあとに炭酸ソーダが白く残る事がありますので最後に水拭きをしてください
- (4) 貴金属製品、宝飾品、陶磁器、漆器等にはご使用にならないでください
- (5) 毛織物やデリケートな衣類の洗濯にはご使用にならないでください

#### 保管及び取り扱い上の注意

- (1) 小児の手の届かないところに保管してください
- (2) 目に入った場合は、流水で良く洗い流してください
- (3) 直射日光を避け、なるべく湿気の少ない涼しい所に保管してください
- (4) 誤用を避け、品質を保持するために、他の容器に入れかえないでください
- (5) 賞味期限を過ぎた製品は使用しないでください
- (6) お肌の敏感な方はゴム手袋を使用し、使用後は手をよく洗ってください



G19-TS

### こんにゃくの作り方 凝固剤としての目安

こんにゃく生芋1kgに対し	本品25~30g
	お湯 4L
こんにゃく精粉50gに対し	本品10~15g
	お湯 1.5L

炭酸ソーダは、あらかじめぬるま湯200mLに溶かしたものを加えてご使用ください。

#### 必ずお読みください


本記載事項にありますレシピは、あくまでも目安です。ご自身のレシピ等ございましたら、そちらをご利用ください。はじめて作る場合はインターネット等で事前に作り方をよく調べ十分に準備をすることが重要です。

本品記載のレシピより炭酸ソーダの量を少なくすると味は良くなると言われておりますが、固めるのが非常に難しくなります。なお、固まるにはpHや温度が重要で、かき混ぜる際、冷えすぎてしまうと固まらないことがあります。

エグ味を感じる際は、茹で時間や水でさらす時間を長くすると良くなります。また、こんにゃく芋の出来具合により、色や風味にも変化があります。

こんにゃくは作り方が難しく、慣れている方でも失敗することがあります。もし、失敗したとしても、本品、こんにゃく芋、その他費用等については、当社は責任を負いかねますので、ご容赦ください。

食品添加物  
炭酸ソーダ(結晶)

食品添加物  
名称：炭酸ソーダ  
原材料名：炭酸ナトリウム  
内容量：500g  
賞味期限：外箱側面下部に記載  
保存方法：室温保存  
直射日光を避け、湿気の少ない涼しい所に保管する  
 大洋製薬株式会社  
東京都文京区本郷3-14-16  
製造所固有記号は製造番号の右側に記載する

栄養成分表示(製品 100g当たり)  
●熱量 0kcal ●たんぱく質 0g ●  
脂質 0g ●炭水化物 0g ●食塩相当  
量 94.2g

大洋製薬お客様相談窓口  
☎0120-184328  
受付時間 午前10時~午後5時(土・日曜、祝祭日は除く)

製造番号  
賞味期限

T170-22V



1

0013-1737