



蒙古王かんすい



遙かなる大地の麺。

おいしさの秘訣は
モンゴルにありました。

千七百年以上も昔、内モンゴルの奥地に湧き出るかん湖の湖水で小麦粉をこねると、弾力があり、ことのほか舌触りのよい麺ができることを発見した人がいました。これが、かんすいの始まりでありラーメンの起源であるといわれています。

その湖水こそ、内モンゴルの大地が永い歳月をかけて育んだ炭酸ナトリウムの結晶が伏流水によって溶け出したものでした。蒙古王かんすいは、ラーメンの起源にもつながるその伝説のかんすいそのものです。蒙古王かんすいと内モンゴルの天然塩である天外天塩を使えば、豊かな風味を備え強いコシ、美しいツヤと弾力をもつ、ラーメン通をうならせる極上麺に仕上げることができます。

消費者の本物指向、ナチュラル指向に
応えるおいしい
麺づくりのため
蒙古王かんすいを
ご検討ください。



天外天塩採掘風景(ジランタイ)

蒙古王かんすいは
モンゴルの奥地で
自然採掘される
トロナ鉱石を
100%原料に
つくられます

●蒙古王かんすいは天外天塩との相性が抜群



天外天塩

蒙古王かんすいの特徴

- スープが澄んで濁りにくい。
- リン酸塩など化学物質を含まないので安心・安全。
- アンモニアなどによるえぐみがなく、スープの旨味を最後まで楽しめる。
- 従来の強いラーメン臭がないので、ラーメン本来の味と香りを堪能できる。
- 味がソフトでなめらか。麺はコシがあり独特の上品な風味。



トロナ鉱石採掘現場

モンゴルの大地が育んだ蒙古王かんすい。



蒙古王かんすい

成分表示のさいのご注意/「添加物には天然またはこれに類する表現は認めない」とする食品衛生法により、蒙古王かんすいを「天然かんすい」とは表記できません。

蒙古王かんすい[®]について

はじめに

◎かんすいってなんですか？

かんすいは、ラーメンの麺に欠かすことのできない副原料で、ラーメン独特のコシと風味、スープとの絶妙なバランスを生みだす鍵をにぎります。この「かんすい」とはどんなものか順を追ってお話します。

◎かんすいの歴史

かんすいの起源は諸説ありますが、一般に約1700年前に内蒙古の奥地の湖沼から湧き出る水を小麦粉のこね水に用いたのが始まりとされます。この水の主成分は炭酸ナトリウムでした。その後、湖沼が乾期に干上がり、湖底に沈殿した乾固物を溶かして使ったのがはじまりと推察されます。また台湾では植物の根・幹・葉を焼いてつくった灰汁を小麦粉に混ぜていました。こちらの主成分は炭酸カリウムです。現在流通するほとんどのかんすいは粉末かんすいで炭酸カリウム、炭酸ナトリウムの混合物、またはこれに燐酸塩を加えたものです。そして昭和62年からは食品衛生法所定の製品検査に合格して、日本食品添加物協会が認めたもの以外は「かんすい確認証」が添付できなくなり、粗悪品を排除し、食品添加物として安心して使用できるようになりました。

蒙古王かんすいとは

◎蒙古王かんすい

蒙古王かんすいは食品検査センターで厳重な製品検査を受け、さらに日本食品添加物協会において製品認定を受け合格した製品に「かんすい認定証」を添付してお届けしています。蒙古王かんすいと内モンゴル吉蘭泰の天然塩・天外天塩を使えば豊かな風味と強いコシ、美しいツヤと弾力のあるラーメン通をうならせる極上麺に仕上がります。消費者の本物指向に応えるおいしい麺作りに蒙古王かんすいをご活用ください。

◎蒙古王かんすいの特徴

- スープが濁りにくい
- リン酸塩類などを含まない
- アンモニアがスープに溶け出しえぐみを感じさせることなく、スープの旨味が持続し、最後の一滴まで安心して飲める
- 味がソフトでなめらかなコシのある、従来にない風味のある上品な麺が楽しめる

◎かんすいの小麦に対する効果

かんすいを小麦粉に加えるとタンパク質（グルテン）に作用し、弾力も展延性も増し食味としてはコシ、滑らかさが増します。これは、グルテンが無機質、アルカリ性の物質に出会うと収斂する性質があるからです。食塩とかんすいの小麦粉に及ぼす影響を比較すると、小麦粉に水を加えると足があるがコシが無い、食塩水を加えた場合コシは強くなるが足が無くなくなる。かんすいの場合はコシも強く足も長くなるとよいことづくめ。これがうどんとラーメンの麺の違いです。また、小麦粉に存在するフラボノイド系色素が、かんすいのアルカリ性と出会い、淡黄色に発色します。

◎ボーメ度

かんすいの濃度は「ボーメ度」が用いられています。ボーメ度とは、ボーメの浮き秤（比重計）によって液の濃度を表示した度数です。ボーメ比重計は純水（15℃）に入れた時を10ボーメ度としてこの間を10等分し、この上下に同間隔で目盛りを刻んだもの。かんすいの濃度はボーメ度で一般的に用いられています。

◎蒙古王かんすいの溶かし方

●容器に所定量の水を満たし、蒙古王かんすいを少量ずつよくかき混ぜながら入れて溶かし、完全に溶け終わってから使用します●溶かすとき、液が乳白状に濁りますが、かき混ぜている間に澄んでいきます。澄むまで攪拌してください●一度に多くの量を水に投入したり、攪拌しなかったり、途中で攪拌をやめたりすると、軽石状に結晶しがち。一度結晶状になると溶けにくくなるのでご注意ください●なるべくお使いになる前日に溶かしておいてください●炭酸ナトリウムの配合率の高いかんすいは、寒冷地では溶けにくい傾向があります。また高濃度に溶かしておくと気温の急激な変化で結晶することがあります。この場合はぬるま湯で薄めてかき混ぜれば完全に溶けます。（放置すると結晶状になり溶けにくくなります）●蒙古王かんすいは無理に溶かしても一晩で底に結晶するので、仕込み水程度に溶かしてご使用ください。結晶のまま使用すると原料配合のバランスが崩れよい麺はできません。

蒙古王かんすい製造工程

原料 地下1400mの炭酸ナトリウム層に圧力水を注入し飽和水をつくる

採掘 飽和水を汲み上げ水槽に入れる

不純物除去 異物を沈殿させ上澄みをろ過

精製 真空蒸発缶で煮詰め結晶にする

脱水 遠心脱水機にて水分を取り除く

乾燥 加熱し乾燥する

ふるい分け ふるい機による粒度調整、異物除去

計量・包装 15Kgに計量、充填

金属検出機 万一の金属片の混入をチェック

箱詰め・出荷

荷姿：15Kg ダンボール入り

表示事項：かんすい（一括表示）

◎成分表示の際のご注意：「添加物には天然またはこれに類する表現は認めない」とする食品衛生法により、蒙古王かんすいを「天然かんすい」とは表記できませんのでご注意ください。

注意事項

かんすいの使用上の注意について

- 本品はアルカリ性です●目・皮膚・粘膜に触れると炎症を起こす恐れがあります●取り扱い時は、適切な保護具（専用の作業衣、保護メガネ、ゴム長靴、ゴム手袋、マスク等）を装着してください●取り扱い後は露出していた身体をよく洗ってください●目に入ったり、皮膚に付着した場合はただちに流水で十分な洗浄を行い違和感が残るときは専門医の診断を受けてください

標準的なご使用方法

使用量：小麦粉 25Kg	
蒙古王かんすい	1.5~2.0%(375g~500g)
天外天塩	1.0%(250g~)
水	8.5~9 リットル
ボーメ	5~5.5

◎夏期には中華麺（むし焼きそばを除く）については0.5度~1.0度ボーメを高めにご使用ください。

◎かんすいは熟成（ねかし）が必要なので、少なくとも前日に溶かしてねかしたものをお使いになるのがよいめんを作るコツです。

かんすいを溶解・希釈する容器について

かんすいに侵されない容器	かんすいに侵される容器
ステンレス製品	アルミ製品
合成樹脂製品	アルマイト製品
ほうろろ引き製品	銅製品
陶磁器製品	ブリキ製品

◎かんすいはアルカリ性。同時に酸にも侵されやすい性質があります◎かんすいに侵されやすい容器は危険なので、絶対に使用しないようお願いいたします。攪拌にもアルミニウムやアルマイトなどの杓子は使用しないでください。◎攪拌混合時に使用する金属製の杓子・木製品等をかんすいや、仕込み水に長時間つけおくと金属などが溶け出し中毒を起こしたり、変色することがありますのでご注意ください

保管上の注意について

- 直射日光・高温多湿を避け冷暗所に保管●吸湿性が高いので使い残した場合、輪ゴムで袋の口を密封●開封後は速やかにご使用ください