

雪印メグミルクは、お客様一人ひとりの声に耳を傾け、その声を大切に活かしていくことによって、さらにおいしく安全な商品をお届けし、お客様のご満足につながるようなサービスの向上に努めてまいります。そしてお客様センターは、皆様の「豊かな食生活」や「健康づくり」に貢献できるような、お客様とのコミュニケーションの窓口でありたいと考えております。

こんなお声をいただきました

生クリームを上手にホイップするコツは？



生クリームでも用途やタイプで違うの？



生クリームを開封したら、固まっていたのですが、大丈夫？



ホイップ用生クリーム類の種類

(1)生クリーム類の種類

生クリーム類は、食品衛生法にもとづく「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(略して乳等省令)により、脂肪の種類、含有量の違い、添加物の有無などによって、種類別「クリーム」と、名称「乳又は乳製品を主要原料とする食品」の2つに分類されます。

●種類別「クリーム」

乳脂肪分18.0%以上で、植物性脂肪や乳化剤、安定剤などの乳以外の食品や添加物は一切加えていません。

●名称「乳又は乳製品を主要原料とする食品」

乳脂肪タイプ:乳脂肪に、乳化剤、安定剤などを加え、分離しにくしたり、ホイップした時の保形性をよくしたものです。味の面では種類別「クリーム」と変わらないおいしさです。

植物性脂肪タイプ:乳脂肪をすべて植物性脂肪に置き換えたもので、乳脂肪のものに比べ、軽くさっぱりした味です。油脂は植物性脂肪だけのものであっても、脱脂粉乳などの乳成分を加えています。

※「かんたん！ホイップ」は、生クリーム類ではありませんが、同じようにホイップしてお使いいただけます。

商品名	フレッシュ 北海道産生クリーム使用 200ml	ホイップ 植物性脂肪 200ml	ホイップ低脂肪 植物性脂肪 200ml	※かんたん！ホイップ 30g
商品パッケージ				
脂肪分	乳脂肪分45%	植物性脂肪分40%	植物性脂肪分30%	植物性脂肪
名称	乳又は乳製品を主要原料とする食品	乳又は乳製品を主要原料とする食品	乳又は乳製品を主要原料とする食品	一般食品
ホイップの状態	ピンと角が立つ	やや角がねる	もったりと角がねる	ピンと角が立つ
商品特長	北海道産生クリームを使用した、乳本来の濃厚なコク	植物性脂肪を40%使用した、あっさりとした味わい	脂肪分をおさえた、ヘルシーで軽い口当たり	粉末タイプのホイップのもつ約1分で簡単にホイップが出来ます

アレンジしたい人におすすめ



チョコレートホイップ 200ml

チョコレートの甘さの中にもちょっぴりビターな甘さがアクセント

行事が続くこれからの季節に



※季節限定商品です

保存方法の注意点

冷蔵庫の冷気の噴出し口付近に保管すると凍結する可能性があります。

またドアポケットに保管すると、ドアの振動で固まる可能性があります。

ホイップ用生クリームはとてもデリケートです。温度変化や振動に弱いのでご注意ください。

※固まった生クリームはホイップとしてはご利用いただけませんが、においや味などに問題がなければ、シチューなどの温かいお料理のコク出しとしてご利用いただけます。

制作:雪印メグミルク株式会社 お客様センター (Vol.9 発行15.4)

この内容に関するお問い合わせはフリーダイヤル 0120-301-369(9:00~19:00年中無休)までお寄せください。

生クリームを上手に泡立てる際に気をつけたいのが温度です。泡立てに適した温度は大体5～8℃。生クリームを入れた容器を氷水などにあてながら、テンポよくホイップしましょう。

ホイップは「塗り用」や「絞り出し用」など用途によっても立て方にコツがあります。また、初心者の方には、かんたん手軽にホイップができる粉末タイプの「かんたん！ホイップ」もおすすめです。(表面参照)

●用意するもの

生クリーム…200ml

氷水…適量

砂糖…15g

ボウル(直径22～30cmのもの)…2個

泡立器(電動でもよい)



<ホイップする前に>

※生クリームを泡立てるボウルはガラス・プラスチックなどステンレス以外のものをご用意ください。

(ステンレスボウルは、ホイップするときボウル内面が剥がれ落ちて、生クリーム中に黒いブツブツができたり、生クリームが黒ずむ事があります)。また、小さすぎるとうまく空気と混ざり合わないのので、22～30cm位のものをご用意ください。

※電動ホイッパー等をご使用になるときは、泡立てすぎないように注意してください。

手軽に短時間でホイップできるので、止める頃合がわかりにくくホイップしすぎて分離・液状になってしまうことがあります。一旦分離してしまうと、再度ホイップはできませんのでご注意ください。

また、室温の高い部屋でホイップしたり、クリームが冷えていないときは、うまくホイップできない場合があります。

●作り方

大きい方のボウルに氷と水を入れます。

小さい方のボウルに冷蔵庫でよく冷やした生クリームと砂糖をいれ、氷水で底を冷やしながらホイップを始めます。

※ボウルをやや手前に傾け、泡立器を斜めにし、空気を抱き込むようにホイップする。

※最初はすばやく泡立て、コシが出てきたら静かに空気を送り込むような感じで。

(植物性脂肪タイプの生クリームはホイップに少し時間がかかる場合があります)

①生クリームはホイップする直前に冷蔵庫から出してください。

※生クリームが冷えていないときはうまくホイップできない場合があります。

②ボウルを手前に傾け、泡立器はボウルの内側に沿って大きく叩きつけるように泡立てます。

③ホイップの先がピンと立つ状態になればOK。

目安時間 約7分(手動の時)ホイップし過ぎると分離することがあるので注意してください。



～ コーヒー用とホイップ用クリーム類 ～

生クリーム類には、コーヒー用とホイップ用があります。この違いは脂肪分の違いです。コーヒー用は脂肪分18～30%、ホイップ用は脂肪分30～48%とホイップ用に比べ脂肪分が低く、また熱や酸に安定するよう成分を調整しています。ホイップするためには、高い脂肪分が必要なので、コーヒー用クリームはホイップに適していません。

～ 料理用クリーム ～

雪印メグミルク「料理がクリーミー」は、お料理のために作られたクリームです。熱や酸に強いので、煮込み料理やワインなどを使った料理に適しています。

※料理用クリームですのでホイップはできません。

※常温保存可能品(開封前)です。



料理がクリーミー 200ml