

# 岡崎産全脂脱臭

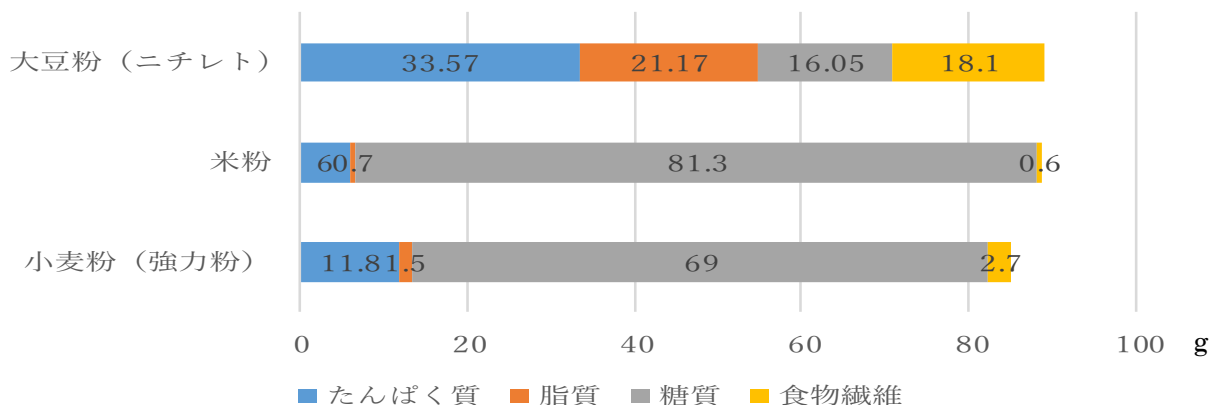
# 大豆粉



畑の肉とも形容される健康食材の大豆。

岡崎産大豆の大豆粉です。大豆成分の特徴である高たんぱく低糖質を活かして、栄養強化、糖質軽減、小麦アレルギー対策、地産品の開発など食品素材としてご活用下さい。本品は蒸気加熱により酵素失活しており青臭さを軽減しております。乾燥後は、相対流粉碎法にて温度上昇を抑えながら粉碎することで成分の変質を極力抑えております。焙煎の黄粉と違い、調理の際、他素材の風味を妨げにくいことも特徴です。

成分比較



成分について、大豆粉を米粉や小麦粉と比較すると、大豆粉は、バランスの良いことがわかります。

生命を維持するに必要なたんぱく質量については約3倍量。

一方、糖質は約1/4の量であることも特徴です。

## 特徴

小麦粉より低糖質  
小麦アレルギーフリー  
豊富な栄養  
青臭みが少ない  
クリスピーな食感

製造者



日本レトルトフーズ株式会社

〒444-3505 愛知県岡崎市本宿町字南中町 45 番地

TEL0564-48-6285 FAX0564-48-8033 <http://www.nichireto.com>

# 大豆粉を使った調理例



## ヘルシー♪ヨーグルトタルト

タルト生地の主原料を、薄力粉から大豆粉に置換え糖質 OFF。

具材にはヨーグルトでヘルシーに♪

★用意するもの

(タルト生地)

大豆粉・・・120g、アーモンドプールの30g、バター60g

卵黄(Mサイズ)・・・1個、片栗粉15g、水5g

(ケーキ具材)

プレーンヨーグルト・・・210g、生クリーム・・・200cc、

グラニュー糖30g、レモン汁・・・少々、ゼラチン4.5g

[具材を混ぜ合わせ、最後にゼラチン投入]

### つくり方

1. 加熱溶解バター・卵黄を混合。大豆粉・アーモンドプールの投入混合。水溶片栗粉を投入し混合。
2. ラップに包んだ状態で冷蔵庫1h寝かす、型に入れ180℃25分。冷却。
3. ケーキ具材を流し込む。



## 大豆粉入り抹茶パウンドケーキ

薄力粉を1/2大豆粉へ置き換え、糖質 OFF。

★用意するもの

材料 [一斤分]

① 大豆粉・・・100g

薄力粉・・・100g

ベーキングパウダー・・・10g

抹茶・・・5g

② バター・・・65g

甜菜糖・・・65g

卵 (Mサイズ)・・・3個

牛乳・・・100g

甘納豆・・・80g

### つくり方

[自動パン焼機 使用]

1を混合し、篩にかけておく  
バターを若干加熱溶解しておく

1. 自動パン焼機に①②を入れ、攪拌モードで混合する。

2. [ケーキコース]を選択

生クリームやフルーツなどをトッピングは お好みで!



## 大豆のワッフル

小麦粉不使用。大豆粉におきかえて糖質を抑えたワッフル。大豆粉の特性を活かしたレシピ。大豆粉がクリスピーな食感を表しています。

★用意するもの

材料 [3枚分]

① 大豆粉・・・40g

アーモンドプールの8g

甜菜糖・・・5g

ベーキングパウダー・・・2g

食塩・・・1g

② 卵 (Mサイズ)・・・1個

豆乳・・・20g

パニオイル・・・少々

### つくり方

[フライン式ワッフルメーカー

+ IHヒーター使用 ]

1. ①を篩にかけておく。

①に②を投入し、十分に混合  
2. 強火で加熱後、生地を入れる直前に濡れ布巾上に置いて急冷。

3. 600Wで30秒毎に裏返すこと5分。途中、蓋をあげないこと。