

大豆 まるごと大豆のコクと香り クリーム

Soybean Cream

大豆の旨みを凝縮した大豆クリーム。パンやスイーツ、パスタ等、和・洋・中様々なメニューに幅広く活用いただけます。

ゴマ豆腐、担々麺、マフィン、パスタ、グラタン、ロールケーキ、どらやき、お汁粉、鍋、ドレッシング等多彩なメニューに応用ができます。



大豆クリームを使用したメニュー例

豆乳茶碗蒸し

【使用材料 4人分】

卵	4個	うす口しょうゆ	12ml	銀杏水煮	12粒
だし汁	200ml	塩	少々	かまぼこ	20g
豆乳(成分無調整)	300ml	鶏もも肉	60g	干しいたけ	4枚
大豆クリーム	100ml	えび	4尾	みつば	10g
酒	30ml				

【調理方法】

- 鶏もも肉は1.5cm角に切り、霜降りする。
- えびは背ワタを取り除き、殻をむく。
- かまぼこは4等分に切る。干しいたけは戻しておく。
- みつばは2cm長さに切る。
- ボウルに卵を入れて割りほぐし、だし汁、豆乳、大豆クリーム、酒、うす口しょうゆを入れて混ぜ、塩で味を調え、こしておく。
- 茶碗蒸しの器に①、②、③、銀杏を入れ、⑤を注ぎ、蒸気のがった蒸し器に入れる。
- 蒸し器のフタをして、強火で1分蒸し、菜箸を挟んでふたをずらし、弱火で13~14分ほど蒸し、④をのせる。



大豆クリームを使用したメニュー例

豆乳チーズケーキ

【使用材料 18cm丸型1台分】

クリームチーズ……………200g	粉ゼラチン……………8g
グラニュー糖……………60g	白ワイン……………30ml
大豆クリーム……………200ml	タルト生地(18cm丸型)……………1枚
レモン汁……………45ml	ミント……………適量

【調理方法】

- ①粉ゼラチンは白ワインで戻しておく。
- ②底が抜ける型に焼いたタルト生地を敷いておく。
- ③ボウルにクリームチーズを入れ、クリーム状になるまでよく混ぜる。そこにグラニュー糖を入れ、よく混ぜる。
- ④③に大豆クリームを入れ、よく混ぜ合わせ、レモン汁を入れさらによく混ぜる。
- ⑤湯せんで溶かしたゼラチンを④に入れ、よく混ぜ合わせ、②の型に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥⑤を型から抜き、切り分け、お好みでミントを添える。



豆乳ドレッシング(サーモンサラダ)

【使用材料】

豆乳ドレッシング……………50ml	EXバージンオリーブオイル……………10ml	ベビーリーフ……………100g
大豆クリーム……………50ml	にんにく……………1g	きゅうり……………70g
レモン汁……………10ml	塩……………少々	刺身用サーモン……………100g
	こしょう……………少々	

【調理方法】

- ①にんにくはみじん切りにする。
- ②ボウルに豆乳、大豆クリーム、①、レモン汁を入れて泡立て器で混ぜ、EXバージンオリーブオイルを少しずつ垂らしながら混ぜ、塩、こしょうで味を調える。
- ③きゅうりはタテ半分に切り、5mm厚さの斜め切りにする。
- ④刺身用サーモンはそぎ切りにする。
- ⑤ボウルに③、④、ベビーリーフを入れてサッと混ぜる。
- ⑥器に⑤を盛りつけ、②をかける。



スモークサーモンときのこの豆乳パスタ

【使用材料 2人分】

にんにく……………10g	豆乳(成分無調整)……………300ml	スパゲッティのゆで湯……………2L
玉ねぎ……………60g	大豆クリーム……………100ml	熱湯……………2L
しめじ……………60g	塩……………少々	塩……………20g
しいたけ……………20g	EXバージンオリーブオイル……………30ml	パセリのみじん切り……………適量
スモークサーモンスライス……………90g	スパゲッティ……………160g	

【調理方法】

- ①にんにくはみじん切りにする。
- ②玉ねぎは薄切りにする。
- ③しめじは石づきを切り、小房にする。しいたけは石づきを切り、薄切りにする。
- ④フライパンにEXバージンオリーブオイル、①を入れて弱火にかけ、にんにくが香るまで炒め、②、③を入れ、きのこがしんなりするまで炒め、スモークサーモン、豆乳、大豆クリームを入れてサッと混ぜ、沸騰直前まで温める。
- ⑤スパゲッティのゆで湯を沸騰させ、スパゲッティを表示時間通りにゆで、ザルに上げる。
- ⑥④のフライパンに⑤のスパゲッティを入れて、弱火にかけながら、液体に少しとろみがつくまでからめ、塩で味を調える。
- ⑦器に⑥を盛りつけ、パセリのみじん切りを散らす。



■大豆クリーム原材料

原料名
植物油脂
全脂脱臭大豆粉
フラクトオリゴ糖
乳化剤
香料

※2014年11月現在

■大豆クリーム栄養成分

栄養成分(100g当り)					
成分名	単位	分析値	成分名	単位	分析値
エネルギー	kcal	211	灰分	g	0.6
水分	g	71.7	糖質	g	0.2
たん白質	g	5.3	食物繊維	g	1.5
脂質	g	20.7	ナトリウム	mg	3.3

●荷姿



内容量 (大)10L/BIB

(小)500ml/ブリックパック

大豆クリームのお問い合わせは

泰喜物産株式会社

〒120-0047 東京都足立区宮城1-18-11
 TEL:03-3912-4161 FAX:03-3914-2431
 URL <http://www.taiki-bussan.co.jp>
 E-mail:info@taiki-bussan.co.jp/