



濃いアーモンドミルク

RICH ALMOND MILK CATALOGUE

筑波乳業株式会社

- 〔 本 社 〕 〒315-0012 茨城県石岡市北府中 3-1-20
TEL : 0299-24-2111 FAX : 0299-22-3087
- 〔 営 業 本 社 〕 〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-13-11 ミクニビル 3F
第一営業部 TEL : 03-5807-8367 FAX : 03-5807-8194
東京営業所 TEL : 03-5807-8150 FAX : 03-5807-8159
- 〔 仙 台 出 張 所 〕 〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町 1-6-15 卸町セントラルビル 3F
TEL : 03-5807-8150 FAX : 03-5807-8159 (東京営業所管轄)
- 〔 大 阪 営 業 所 〕 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 4-1-6 アクロス新大阪 8F
TEL : 06 6396 5242 FAX : 06 6396 5041
- 〔 九 州 出 張 所 〕 〒813-0044 福岡県福岡市東区千早 5-13-38
TEL : 06 6396 5242 FAX : 06 6396 5041 (大阪営業所管轄)
- 〔 石 岡 工 場 〕 〒315-0025 茨城県石岡市泉町 6-1
TEL : 0299 24 2113 FAX : 0299 23 1718
- 〔 玉 里 工 場 〕 〒311-3436 茨城県小美玉市上玉里 2232-1
TEL : 0299 26 3131 FAX : 0299 26 4523



筑波乳業公式 HP



濃いアーモンドミルク
ブランドサイト

2024.12

筑波乳業



幸せは、
濃い
ほうがいい。



INDEX

濃いアーモンドミルクとは 03-04

濃いアーモンドミルク製品のご紹介 05-06

濃いアーモンドミルクレシピのご紹介 07-10

アーモンドペースト・レシピのご紹介 11-12

アーモンドミルクパウダー・レシピのご紹介 13-14



幸せは、濃いほうがいい。

濃いアーモンドミルク

アーモンドミルクとは

アーモンドを原料とした植物性ミルクです。牛乳や豆乳は使用しておりません。

世界中で牛乳や豆乳の代わりの飲料として親しまれており、アメリカでは植物性ミルクにおいて豆乳を超える市場規模となっております。



濃いアーモンドミルクの製法

自社のナッツ専門工場では選別したアーモンドを皮むきし、まるごとつぶし、成分を濃いまま逃さない製法を生み出しました(微細化・まるごと粉碎)。さらに、創業80年以上の乳業メーカーとして培った無菌充填技術を活かし、余計なものは加えず、素材の良さをそのまま閉じ込めています。



濃いアーモンドミルクの特徴

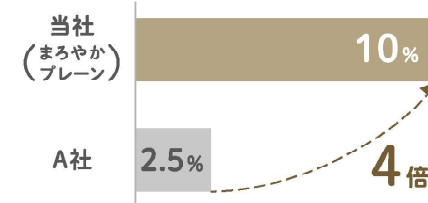
アーモンドたっぷり

濃いアーモンドミルクは1000mlあたり約80～120粒^{※1}のアーモンドをおしみなく使用しています。

一般的なアーモンドミルクの多くはアーモンド含有量が約2～5%前後^{※2}ですが、濃いアーモンドミルクは8～12%です。

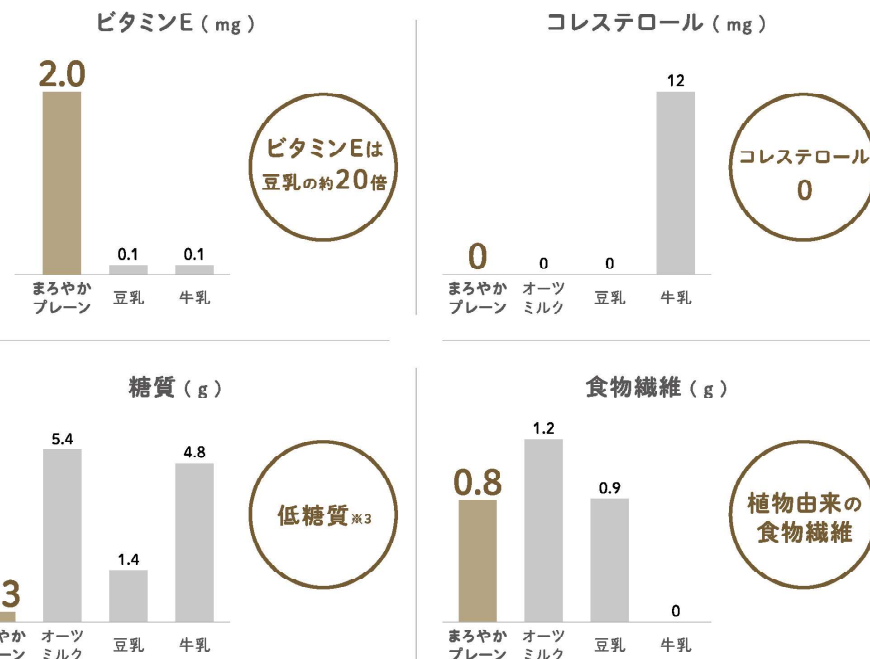
※1 アーモンド1粒を1gとして計算しました。

※2 自社調べ



砂糖・香料不使用 自然なアーモンドの風味が楽しめます。

オーツミルク・豆乳・牛乳との栄養成分(100gあたり)の比較



牛乳・豆乳は、日本食品標準成分表2023年版(八訂)より引用。オーツミルクは市販品の栄養素より引用。(自社調べ)

※3 100mlあたり糖質2.5g未満を低糖質としています。(自社基準)

家庭用

濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維

植物由来の食物繊維入り。
まろやかで、すっきりとした自然な美味しさ。

砂糖不使用

アーモンドの加工：ノンロースト

アーモンドの濃度：8%

原材料名：アーモンド(アメリカ)
イヌリン(食物繊維)

荷姿	125ml×15本 / 1000ml×6本
賞味期限	常温 製造後1年
JANコード	45200250 / 4974701100771



濃いアーモンドミルク 砂糖不使用

原材料はアーモンドのみ。※4
料理にも適したコクのある濃厚な味わい。

砂糖不使用

アーモンドの加工：ロースト

アーモンドの濃度：10%

原材料名：アーモンド(アメリカ)

荷姿	125ml×15本
賞味期限	常温 製造後1年
JANコード	45200267



※4 アーモンドミルクは、アーモンドと水から作られた植物性飲料です。

業務用

まろやかプレーン

一番人気のアーモンドミルク。
アーモンドの濃厚な風味が特徴で、
飲料や料理に適しています。

砂糖不使用

アーモンドの加工：ノンロースト

アーモンドの濃度：10%

原材料名：アーモンド(アメリカ)
添加物：pH調整剤
増粘剤(ジェラン)

荷姿	1000ml×12本
賞味期限	常温 製造後1年
JANコード	4974701100474



香ばしロースト

アーモンドの香ばしさが特徴。
ローストアーモンドの風味を活かした
デザートや飲料におすすめ。

砂糖不使用

アーモンドの加工：ロースト

アーモンドの濃度：10%

原材料名：アーモンド(アメリカ)
添加物：pH調整剤
増粘剤(ジェラン)

荷姿	1000ml×12本
賞味期限	常温 製造後1年
JANコード	4974701100498



濃厚プレーン

料理に適した、特濃アーモンドミルク。
クリームや特濃牛乳の代わりに
お使いいただけます。

砂糖不使用

アーモンドの加工：ノンロースト

アーモンドの濃度：12%

原材料名：アーモンド(アメリカ)
添加物：増粘剤(ジェラン)

荷姿	1000ml×12本
賞味期限	冷蔵 製造後180日(製造日を含む)
JANコード	4974701100481



受注生産品

10 kg BIB /
200 kgファイバードラム

(まろやかプレーン、香ばしロースト、濃厚プレーンのみ)



詳細は担当営業もしくは各営業所までお問い合わせください。

活用例1 〈飲料向け〉



アーモンドミルクラテ

濃厚クリーミーな
植物性ラテが簡単にできます。

材料：1人分

濃いアーモンドミルク
まろやかプレーン … 100ml
コーヒー … 150ml
メープルシロップ … 小さじ1

- 1 アーモンドミルクまろやかプレーンにメープルシロップを加える。
- 2 水を入れたグラスに1を注ぎ、続いてアイスコーヒーを注ぐ。



アーモンドミルクと小松菜のスムージー

アーモンドミルクに野菜や果物をたっぷり加えました。
アーモンドミルクを入れることで野菜の青臭さが軽減され、
ミルクィで飲みやすいスムージーになります。

材料：1人分

小松菜 … 45g
りんご … 30g
キウイ … 20g
バナナ … 20g
濃いアーモンドミルク
たっぷり食物繊維 … 80ml
ガムシロップ … 適量
レモン果汁 … 適量

- 1 小松菜はざく切りにし、キウイ・バナナは皮をむいてざく切りにする。
 - 2 リンゴは洗い、芯を除いて皮ごとざく切りにする。
 - 3 材料すべてをミキサーに入れ、なめらかになるまでミキシングする。
- * お好みでガムシロップ、レモン果汁で味を調整してください。

活用例2 〈デザート向け〉



アーモンドミルクホイップのパンケーキ

アーモンドの香りが
やさしく香るミルクークリームをふんわりと。

材料：2人分

- | | |
|--|--|
| <p>パンケーキ
米粉 … 100g
ベーキングパウダー … 4g
バナナ(1本) … 80g
上白糖 … 15g
濃いアーモンドミルク
濃厚プレーン … 150ml</p> <p>アーモンドミルクホイップ
濃いアーモンドミルク
濃厚プレーン … 200ml
グラニュー粉 … 15g
ル・カンテンウルトラ … 2.5g</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1 パンケーキをつくる。米粉とベーキングパウダーを合わせておく。 2 バナナをペースト状になるまでつぶす。 3 2に上白糖、パンケーキ用のアーモンドミルク濃厚プレーンを加えて混ぜる。 4 3に合わせておいた1を加えて混ぜる。 5 フライパンで中火で両面を焼く。 6 アーモンドミルクホイップをつくる。鍋にアーモンドミルク濃厚プレーン100ml、ル・カンテンウルトラ、グラニュー粉を入れる。 7 6を鍋にかけ、ル・カンテンウルトラ・グラニュー粉を90℃でよく溶かし火から下ろす。 8 残りのアーモンドミルク濃厚プレーン100mlを加える。 9 鍋から、ボールに移し冷蔵庫で1時間ほど冷やす。 10 氷水の上にボールをのせ、中速で5分程泡立て、スプーンでやさしく混ぜる。 |
|--|--|



ローストアーモンドミルク カaramelプリン

アーモンドミルクのプリンとクラッシュアーモンド、
てんさい糖のカaramelで仕上げたヴィーガンプリン。

材料：5個分

- | | |
|--|---|
| <p>アーモンドミルクプリン
濃いアーモンドミルク
香ばしロースト … 500ml
てんさい糖 … 30g
ル・カンテンウルトラ … 10g</p> <p>カaramelソース
てんさい糖 … 25g
水 … 大さじ1
熱湯 … 大さじ2</p> <p>トッピング
アーモンドなど … 適量</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1 アーモンドミルクプリンをつくる。アーモンドミルク香ばしローストとてんさい糖とル・カンテンウルトラを入れて混ぜる。 2 85℃になるまで混ぜながら加熱する。 3 粗熱をとりカップに注ぎ入れ冷蔵庫で固める。 4 カaramelソースをつくる。小鍋にてんさい糖と水を入れてよく混ぜて溶かす。 5 鍋を中火にかけて沸騰したら、よくかき混ぜながら少しずつ熱湯を加えていき火を止める。 6 プリンにカaramelソースと、トッピングのアーモンドなどを乗せる。 <p>* シナモンやカルダモンをお好みで</p> |
|--|---|

活用例3〈調理向け〉



アーモンドクリームパスタ

隠し味の白味噌を使った濃厚なクリームがパスタに絡み、
爽やかなレモンの香りでさっぱりと食べられるクリームパスタ。

材料：2人分

濃いアーモンドミルク
砂糖不使用125ml … 250ml

玉ねぎ … ½個

しめじ … 50g

マッシュルーム … 2個

キャベツ … 100g

オリーブオイル … 大さじ3

レモン … ½個

白味噌 … 小さじ1

塩 … ひとつまみ

黒胡椒 … 少々

ローリエ … 1枚

スパゲッティ … 160g

1 前準備。玉ねぎとマッシュルームは薄切り、ニンニクはすりおろす。しめじは手でさく。キャベツは一口大に切る。レモンは皮をすりおろし、いちよう切りにする。

2 スパゲッティをアルデンテに茹でる。

3 フライパンに大さじ2のオリーブオイルとニンニク、玉ねぎを入れて弱火で甘い香りがしてくるまでじっくり炒める。

4 3にしめじ、マッシュルームを加えてしんなりするまで炒め、キャベツを加えて炒め合わせアーモンドミルク、ローリエを加えて3分ほど弱火で煮詰める。

5 茹でたスパゲッティを加えてまぜあわせレモン、白味噌、塩、胡椒で味を整える。

6 器にとりレモンの皮のすりおろし、オリーブオイル大さじ1をかける。

アーモンドミルク鍋

まろやかなアーモンドミルクの洋風お鍋。
お鍋の後は旨味たっぷりのスープパスタを
最後までお楽しみいただけます。

材料：2人分

具材

キャベツ … ½個

ブロッコリー … ½房

玉ねぎ … ½個

マッシュルーム … 4個

プチトマト … 6個

鶏もも肉 … 100g

鍋つゆ

コンソメ … 10g

濃いアーモンドミルク
まろやかブレンド … 380ml

水 … 400ml

酒 … 15ml

塩 … 5g

胡椒 … 少々

オリーブオイル … 10ml

1 ブロッコリーは下茹でし小房に分け、キャベツ、たまねぎ、マッシュルーム、鶏もも肉は食べやすい大きさにカットする。

2 鍋にオリーブオイル以外の鍋つゆの材料を合わせる。

3 鶏もも肉、キャベツ、玉ねぎ、マッシュルームを入れ火が通るまで煮込む。

4 3の具材に火が通ったらブロッコリー、プチトマトを入れ、ひと煮立ちさせる。

5 最後にオリーブオイルを回しかける。

* べまでおいし!



パスタと粉チーズを
足して!

活用例4〈製菓・製パン向け〉



ノンデイリースコーン

アーモンドミルクとココナッツオイルなど
植物性原料のみを使用しました。
ほのかなココナッツの香りと、サクサクな軽い食感。

材料：6個分

薄力粉 … 100g

ベーキングパウダー … 4g

きび糖 … 15g

ココナッツオイル … 25g

濃いアーモンドミルク
濃厚ブレンド … 50ml

クランベリー … 25g

1 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせて篩っておく。

2 ボウルに1とココナッツオイル、きび糖を入れてすり合わせる。

3 アーモンドミルク濃厚ブレンドを加え練らないように混ぜ合わせる。

4 ラップに包み、冷蔵庫で30分寝かせる。

5 生地を2cmの厚さに広げレーズンのをせ半分にカットし重ねる。

6 3回繰り返しお好みの形にカットするが型で抜く。

7 180℃に予熱したオーブンで20分焼成する。



アーモンドミルクのロールパン

アーモンドミルクで仕込んだパンです。
しっとりやさしい味わいの生地に
アーモンドの香ばしさがアクセント。

材料：35個分

中種

強力粉 … 700g

イースト … 30g

イーストフード … 1g

水 … 420g

【中種】

混捏条件：低速3分 中速1分

捏上温度：生地温度24℃

発酵：温度28℃ 湿度75% 発酵時間4時間

発酵終温：生地温度29℃(目標)

本捏

強力粉 … 200g

薄力粉 … 100g

きび糖 … 60g

食塩 … 15g

有機ショートニング … 60g

濃いアーモンドミルク
香ばしロースト … 280ml

トッピング
スライスアーモンド … 適量

【本捏】

混捏条件：低速3分 中速5分

ショートニング投入 低速3分 中速3分

捏上温度：生地温度28℃

フロアタイム：発酵時間20分

分割：50g

ベンチタイム：20分

ホイロ：温度38℃ 湿度85% 発酵時間50分

焼成条件：温度200℃ 時間8分

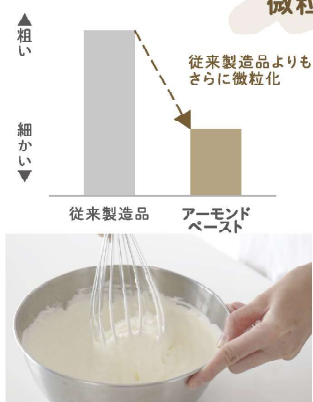
*ホイロ後、アーモンドミルク香ばしローストを塗り、スライスアーモンドをトッピングする。

アーモンドミルク関連商材

アーモンドペースト

微粒でなめらかな口当たりの皮むきアーモンド100%ペースト。
アーモンドミルクの原料として、多くご使用頂いております。

微粒化のメリット



飲料・液状製品の歩留まり向上

工程中のラインフィルターの目詰まりを低減させ、歩留まりの向上が期待できます。(当社従来製造品比)

作業性の向上

なめらかなので、クリームに練りこんだり、プリンなどの液状に使いやすいです。シフォンなどやわらかいお菓子にもおすすめ。

アーモンドペーストT(皮無)1kg

皮無しローストアーモンド100%で粒度が細くなめらかに仕上げました。



荷姿	1kg×6個 / 18kg缶
賞味期限	冷蔵 製造後 365日

アーモンドペーストHR

皮無しローストアーモンド100%で粒度が細くなめらかに仕上げました。ハイローストタイプ。



荷姿	18kg缶
賞味期限	冷蔵 製造後 365日

アーモンドペースト 活用例

アーモンドクリームのロールケーキ

アーモンドペースト入りの生クリームが香ばしい、しっとり優しい甘さのロールケーキ。

材料：6個分

- | | |
|--|---|
| シフォン生地
A 全卵 … 280g
卵黄 … 60g
グラニュー糖 … 200g
B 米油 … 40g
C 牛乳 … 50g
D 薄力粉 … 140g
ベーキングパウダー … 2g | 1 シフォン生地をつくる。Aの材料をホイッパーで高速5分混ぜる。
2 Bの材料を加え高速で30秒混ぜる。
3 Cの材料を加え高速で30秒混ぜる。
4 Dの材料を加え低速で1分混ぜる。
5 ベーキングシートを敷いた天板に生地を流し込み、平らにする。
6 200℃ 13分焼成。
7 ビニール等に包みしっとりさせながら冷ます。 |
| アーモンドクリーム
生クリーム35% … 500g
グラニュー糖 … 70g
アーモンドペーストT(皮無) … 25g | 8 クリームをつくる。生クリームとグラニュー糖を混ぜて8分立てにする。アーモンドペーストT(皮無)を加えさらに混ぜる。
9 7にクリームをにぬり、ロールにする。 |
| トッピング
スライスアーモンド … 適量 | 10 冷蔵庫で落ち着かせカットしスライスアーモンドをトッピングする。 |



香ばしアーモンドだれ

香ばしくなめらかな口当たりのアーモンドだれはサラダやお惣菜におすすめ。

材料：4人分

- | | |
|---|-----------------|
| アーモンドペーストT(皮無) … 大さじ3
生姜のみじん切り … 小さじ1
マヨネーズ … 大さじ3
醤油 … 大さじ2
砂糖 … 大さじ1
酒 … 大さじ1
味噌 … 小さじ1
ごま油 … 小さじ1
酢 … 小さじ1 | 1 材料を全てよく混ぜて完成。 |
|---|-----------------|



アーモンドミルク関連商材

アーモンドミルクパウダー（皮無し）

アーモンドミルクのおいしさをそのままパウダーにしました。

最終商品に「アーモンドミルクパウダー（アーモンドを含む）」と表示頂けます。

- 01 皮むきアーモンド 100%
- 02 まるごと粉碎後、溶解してスプレードライしました
- 03 製造後 360 日（未開封時）の長期保存

荷姿	15kg 袋
賞味期限	常温 製造後 360 日（製造日を含む）



微粒化のメリット



水 95% に各 5% 添加し溶解、10 分静置



水溶性が高い

アーモンドブードルと比べて、粒子が細かいので水への溶解性が良好です。

粉末製品の開発に

アーモンドミルク入りのプロテインドリンクやラテなどの粉末飲料や、チョコレートなど水分を嫌う商品にお使いいただけます。

作業性の向上

粉末なので、計量や原料投入がしやすいです。

アーモンドミルクパウダー 活用例



アーモンドミルク ボンボンショコラ

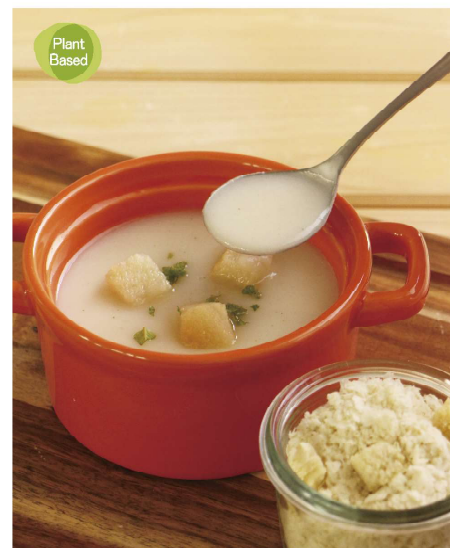
アーモンドミルクの濃厚な味わいを楽しめるボンボンショコラです。

材料：40個分

- | | |
|---|---|
| ミルクチョコレートガナッシュ
アーモンドミルクパウダー（皮無し） … 20g
濃いアーモンドミルク
濃厚プレーン … 30ml
ミルクチョコレート … 100g
ホワイトチョコレートガナッシュ
アーモンドミルクパウダー（皮無し） … 15g
濃いアーモンドミルク
濃厚プレーン … 20ml
ホワイトチョコレート … 100g
型取り用チョコレート
ミルクチョコレート … 200g
ホワイトチョコレート … 200g | <ol style="list-style-type: none"> 1 ガナッシュを作る。チョコレート（ミルク・ホワイト）はそれぞれ湯煎で溶かし、約 42～45℃ になるよう調整する。 2 ポウルにアーモンドミルク濃厚プレーンとアーモンドミルクパウダー（皮無し）を入れ、よく混ぜてペースト状にする。 3 1に2を半量加えまぜたら、残りを少しずつ加えていき、なめらかになるまで乳化する。 4 バットに流してラップをかけ、粗熱を取って絞り袋に入れる。 5 型取りをする。適した温度帯でテンパリングしたチョコレート（ミルク・ホワイト）を絞り袋に入れ、型の強の上くらいまで絞る。型をひっくり返して中のチョコレート（ミルク・ホワイト）を抜いて、チョコレートの外側の型取りをし、冷蔵庫で冷やす。 6 5に4を絞り、表面が軽く乾いてからラップをして冷蔵庫で3～4時間冷やす。 7 6の上にテンパリングしたチョコレート（ミルク・ホワイト）をしぼり、ヘラ等で綺麗にのばし蓋をする。更に冷蔵庫で2～3時間冷やす。 8 それぞれお好みでトッピングやデコレーションをして完成。 |
|---|---|

トッピング

アーモンド、かぼちゃの種、カシューナッツ、ピーカンナッツ、金粉 … 適量



アーモンドミルクスープ（粉末）

ポタージュスープ用の粉末です。450mlの熱湯を混ぜてお召し上がりください。冷やすとビシソワーズになります。

材料：2人分

- | | |
|--|---|
| ポテトフレーク … 35g
粉末野菜ブイヨン … 4g
食塩 … 0.5g
胡椒 … 少々
アーモンドミルクパウダー（皮無し） … 20g
クルトン … お好みで | <ol style="list-style-type: none"> 1 材料を全て粉体混合する。 * 450mlの熱湯を混ぜてとろみが出るまで泡だて器で混ぜる。 |
|--|---|