



SDGs、エコフレンドリー、エシカル消費など持続可能な社会を目指す言葉を頻繁に聞くようになりました。世界は環境に優しい暮らしや食品の取り込みを進めています。今回はサステナブルフードについてご紹介します。そのほかSNSを賑わせている台湾スイーツやフルーツサンドレシピをご提案。簡単に手に入る材料で作れます。ぜひお店で提供してみましょう。

サステナブルフードとは

世界は持続可能な開発目標(SDGs)の2030年までの達成を目指しており、私たちは人や社会、環境に配慮した消費行動を求められています。難しく考えることはなく、地産地消を意識して地元の農畜産物を選ぶ、被災した地域の特産品を選ぶ、環境に良い商品を選ぶなど、身近なことから「サステナビリティ(持続可能性)」に取り組んでいきましょう。

食の世界でも「サステナビリティ」を意識した「サステナブルフード」が登場しています。最近よく聞かれる大豆ミートやプラントベースフードもそのひとつです。コンビニや外食店などで「大豆ミート」を使ったメニューが続々と登場しています。お肉を一切使わないのに肉食感を楽しむことから、ダイエット中の方や健康意識の高い方々にも支持されています。



サステナブルフードレシピ
アーモンドミルクのダイズミートタンタン麺

【材料(1人分)】

中華麺……………一玉	豆板醤……………2g
担々麺スープ……………一個	甜麵醬……………2g
濃いアーモンドミルク ～香ばしロースト～……………125ml	みりん……………2g
大豆ミート……………15g	上白糖……………1g
ニンニク……………2g	青梗菜……………35g
ショウガ……………2g	長ネギ……………10g
	水……………275g

【作り方】

- 大豆ミートはたっぷりのお湯で茹で、水で洗って絞る。
- 長ネギは外側を白髪ねぎにし、内側をみじん切りにする。
- みじん切りにしたニンニク、ショウガを胡麻油で炒め、長ネギのみじん切りと①を加えて炒める。豆板醤と甜麵醬、みりん、上白糖を加えてさらに炒める。
- 器に担々麺スープ、お湯、アーモンドミルクを合わせて混ぜ、茹でた中華麺を加え、茹でた青梗菜、白髪ねぎ、肉味噌をトッピングする。

PICK UP 01 濃いアーモンドミルク
幸せは、濃いほうがいい。



アーモンドを原料とした植物性ミルクです。牛乳や豆乳の代わりに料理、ソース、ドリンクなど幅広くお使いいただけます。

1000mlあたり約80～120粒のアーモンドをおしみなく使っていますが、同じ植物性ミルクの豆乳と比べて豆臭さもなく美味しく仕上がります。



〔製品名〕 濃いアーモンドミルク～香ばしロースト～
〔賞味期限〕 製造後365日
〔保存条件〕 常温
〔荷姿〕 1000ml×12

料理、スムージー、デザートに



ふわふわ♪ 台湾カステラ

台湾の巨大なカステラが注目を集めています。ふわふわ、しゅわしゅわとした食感で、一口食べればやみつきに。「スノーベル マイルドコンク」で簡単に美味しくなるレシピ2つをご紹介します。クリームアレンジでオリジナルメニューにしましょう！

PICK UP
02

牛乳の2.5倍の濃さでおいしさアップ スノーベル マイルドコンク

乳のコク味付けにお使いいただける牛乳の約2.5倍の濃さの濃縮乳タイプ商品です。水で濃度を自由に調節できるほか、賞味期限は製造後90日と保存性にも優れています。

〔賞味期限〕 製造後90日

〔保存条件〕 常温

〔荷姿〕 1000ml×12



レシピサイト



スープやハンバーグなど各種料理に乳のコク味づけ、デザートに。



【材料 (20cmのスクエア型1個分)】

太白ごま油	80g
薄力粉	110g
スノーベルマイルドコンク	30g
加糖練乳	30g
水	60g
卵黄	130g
卵白	240g
グラニュー糖	110g
生クリーム	200g
グラニュー糖	15g
練乳パウダー	10g
粉糖	95g
練乳パウダー	5g

【作り方】

- ①太白ごま油を湯せんし60℃まで温める。篩っておいた薄力粉を加え、泡立て器で混ぜる。
 - ②マイルドコンク、水、加糖練乳を合わせて40℃まで温め、①に混ぜる。次に溶いた卵黄を①に加えて混ぜる。
 - ③卵白にグラニュー糖を加えて先端がお辞儀する程度のメレンゲにする。②にメレンゲを1/3ずつ加えて混ぜ合わせる。紙を敷いた20センチ角のスクエア型に流し込む。
 - ④180℃に予熱したオーブンで15分、160℃に下げて45分焼成(湯せん)する。型から取り出し粗熱をとる。
 - ⑤【クリームサンドレシピ】厚さを半分に取り生クリームとグラニュー糖と練乳パウダーを合わせて泡立てたクリームを挟む。
- 【トッピング】練乳パウダー入り粉糖やココアパウダーを振りかける。



フルーツたっぷり ホイップクリームサンド

イチゴ、ブドウ、マンゴーなどを贅沢に使ったフルーツサンドはいかがですか？濃厚クリームがフルーツのおいしさを引き立てます。

PICK UP
03

ワンランク上のおいしさを 練乳パウダー



練乳のおいしさをそのまま粉末にしました。原材料は国産乳製品だけ。香料不使用だからシンプルで使いやすく、チャック付き袋なので保存もラクラク。

〔賞味期限〕 製造後300日

〔保存条件〕 常温

〔荷姿〕 1kg×10袋



レシピサイト

パン、デザートや珈琲、紅茶などに。

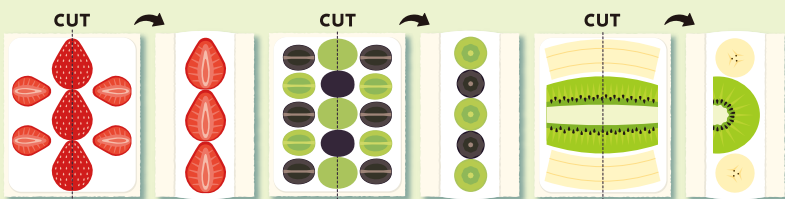


【材料】

食パン(10枚切り)...	6枚
生クリーム(47%)	190g(1パック)
練乳パウダー	10g
グラニュー糖	15g
●イチゴ	
イチゴ(小粒)	5粒
●キウイ&バナナ	
キウイ(小粒)	1/2個(縦半分)
バナナ(小さめ)	1本
●ブドウ	
ブドウ2種類(小粒)	5個ずつ

【作り方】

- ①生クリームに練乳パウダーとグラニュー糖を加えて角が立つくらいまで泡立てる。
- ②食パンの耳を切り、片面に生クリームを塗り、中央とその隙間にフルーツを置く。
【イチゴ】中央に3粒、左右に縦半分にカットしたイチゴを2個ずつ置く。
【キウイ&バナナ】中央に縦半分にカットしたキウイを、上下に横半分にカットしたバナナを置く。
【ブドウ】中央に色違いで5粒、左右に縦半分にカットしたブドウを5個ずつ置く。
- ③生クリームでフルーツの間を埋め、片面に生クリームを塗った食パンを被せてラップできっちり巻く。冷蔵庫で30分以上冷やし、パンナイフに付くクリームを拭き取りながらカットする。



筑波乳業

筑波乳業株式会社

営業本社

〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-13-11 ミクニビル 3階
TEL:03-5807-8150 FAX:03-5807-8159

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 8階
TEL:06-6396-5242 FAX:06-6396-5041



▲公式HP