

## フレーバーパウダーの豆知識

### 【チョコレートに混ぜて使用する場合】

あらかじめフレーバーパウダーをふるいにかけておき、チョコレートを湯煎で溶解するタイミングで少量づつ入れながら混ぜ合わせるとダマになりにくく、上手に仕上げることができます。

### 【粉体に混ぜて使用する場合】

小麦粉（薄力粉・中力粉・強力粉）や上新粉（団子粉）、天ぷら粉などに使用する場合はあらかじめフレーバーパウダーをふるいにかけておくと粉体の生地と混ざりやすく、ダマになりにくく調理しやすくなります。

### 【液体に混ぜて使用する場合】

フレーバーパウダー以外に砂糖などの副材料がある場合は、フレーバーパウダーを直接液体に入れず、あらかじめふるいにかけてフレーバーパウダーと砂糖などの副材料に混ぜ合わせてから液体に混ぜるとダマになりにくく、きれいに混ぜることができます。また副材料等がない場合は、あらかじめふるいにかけてフレーバーパウダーを少量の液体に混ぜ、よく練り合わせながら液体を足していくとスムーズにドリンクをつくることができます。

### 【フレーバーパウダーの使用量の目安】

#### ・レモンパウダーを使用する場合

量が多すぎると苦味が強くなります。調理されるメニューにもよりますが、主材料の生地に対し0.5%～2.0%を目安にご使用されることをお勧めします。

#### ・野菜系、お茶系、フルーツ系パウダーを使用する場合

調理されるメニューにもよりますが、主材料の生地に対し2%～3%を目安にご使用されることをお勧めします。ただし、コーヒーにつきましては、香りが強いのでそれよりは少なめの量でご使用されることをお勧めします。

#### ・でんぷん質の多い野菜系パウダーを使用する場合

調理されるメニューにもよりますが、主材料の生地に対し、5%～15%を目安にご使用されることをお勧めします。

#### ・黒ゴマ、濃い口きな粉などのパウダーを使用する場合

調理されるメニューにもよりますが、主材料の生地に対し、2%～5%を目安にご使用されることをお勧めします。

フ レ ー バ ー

パ ウ ダ ー

# FLAVOR POWDER

スープからデザートまで、  
アイデアしだいでオリジナルレシピいろいろ。

和洋中食の  
調味素材に!

製菓・製パンの  
色付け  
味付けに!

■お気軽にお問合せください。

**buscofoods** 株式会社バスコフーズ  
〒432-8021 静岡県浜松市中区佐鳴台4-14-24  
Tel.(053)453-6211 Fax.(053)454-8883  
URL : <http://www.busco.co.jp> e-mail : [info@busco.co.jp](mailto:info@busco.co.jp)

# FLAVOR POWDER フレーバーパウダー

・商品サイズ 240mm×148mm  
・発注単位は1袋単位ですが、発送はアソート4袋以上になります。

## 黒ごま



従来のゴマはペースト、擂りごまが一般的で、粉末のゴマは珍しく、たいへん使い勝手の良い逸品です。

原材料	黒ごま、澱粉
原産国	ミャンマー・米国
内容量	250g
粉末	約25~50ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277100932

### 加工活用例

黒ゴマプリン・ゴマ団子・ゴマペーグル・ゴマドレッシング・黒ゴマとんかつ・黒ゴマドレッシング

## 黒大豆濃い口きな粉



ポリフェノールたっぷりの黒大豆を皮から微粉砕。強い風味の濃い口のきな粉です。

原材料	黒大豆
原産国	日本
内容量	250g
粉末	約15~20ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277100949

### 加工活用例

豆乳きな粉プリン・きな粉バナナマフィン・きな粉トースト・きな粉ドーナツ・きな粉スブレッド

## パイナップル



生のパイナップルは皮むきなどの手間がたいへん。缶詰のパイナップルでは味的に満足がいかない。そんな方にお勧めのパイナップルパウダー。酸味と甘みがほど良く、台湾みやげの定番パイナップルケーキなどにも使われています。

原材料	パイナップル
原産国	中国
内容量	250g
粉末	約180ミクロン
賞味期限	720日
JANコード	4535277101076

### 加工活用例

パイナップルの豚角煮・パイナップル蒸しケーキ・パイナップルヨーグルト・手羽のパイナップル煮・パイナップルカップケーキ

## マンゴー



一般的にイエローマンゴーと呼ばれるカラバオ種のマンゴーのパウダーで、若干の酸味が特徴です。スイーツの味付けやドリンクなどに混ぜ合わせたり、ヨーグルトやゼリーなど幅広くお使いいただけます。

原材料	マンゴー
原産国	中国
内容量	250g
粉末	約180ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277101083

### 加工活用例

マンゴープリン・マンゴーヨーグルト・マンゴーバナナジュース・マンゴーステーキソース・マンゴーカレール

## 抹茶



幅広い用途の抹茶パウダー。より微粉末にすることでよりたいへん使いやすくなりました。クロレラを配合することにより鮮やかな緑が保たれています。

原材料	緑茶、クロレラ
原産国	日本・台湾
内容量	250g
粉末	約15~20ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277100987

### 加工活用例

抹茶ミルクプリン・抹茶パウンドケーキ・抹茶チーズケーキ・アイス抹茶ラテ・抹茶カルピス

## ほうじ茶



薫り高いほうじ茶パウダーは上品な和を演出するばかりでなく、洋菓子にもたいへん相性の良い素材です。是非一度お試しください。

原材料	緑茶
原産国	日本
内容量	250g
粉末	約15ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277101007

### 加工活用例

ほうじ茶ご飯・ほうじ茶プリン・ほうじ茶スコーン・ほうじ茶クッキー・ほうじ茶チョコレート

## オレンジ



フルーツの定番オレンジ。親しまれるその味はジュース、ゼリー、マーメイドなどに使われるだけでなく、ケーキやムースなどのスイーツや豚肉のオレンジソース煮など洋食にも幅広く使われています。オレンジパウダーを使えば、これらのレシピも簡単に作ることができます。

原材料	オレンジ、デキストリン※
原産国	中国
内容量	250g
粉末	約180ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277101090

### 加工活用例

チキンのオレンジソース・スペアリブのオレンジ煮込み・オレンジシフォンケーキ・オレンジヨーグルトゼリー・サツマイモのオレンジ煮

## レモン



さわやかな香りと酸味のレモンパウダー。夏の定番ドリンクのハチミツレモンは、レモンパウダーを使えばいつでも簡単に作ることができます。また、レモン皮のすりおろしの代わりにレモンパウダーを使えば、パウンドケーキやマドレーヌなども簡単に作ることができます。

原材料	レモン、デキストリン※
原産国	中国
内容量	250g
粉末	約180ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277101113

### 加工活用例

レモンチーズケーキ・レモンメレンゲパイ・白菜のレモンマリネ・ハチミツレモンケーキ・レモンクリームパスタ

## 紅茶



やわらかな香りと風味が特徴のアールグレイ紅茶パウダー。特に製菓・製パン・スイーツとの相性は抜群です。

原材料	紅茶、香料
原産国	スリランカ・インド
内容量	250g
粉末	約15~25ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277100994

### 加工活用例

紅茶スコーン・ミルクティプリン・紅茶ビール豚・紅茶カップケーキ・紅茶チョコサンドクッキー

## コーヒー



レギュラーコーヒーの粉末ですが、強い焙煎により、香高いエスプレッソ風味に仕上げたミクロンのコーヒーパウダーです。

原材料	コーヒー豆
原産国	ブラジル
内容量	200g
粉末	約2~260ミクロン
賞味期限	240日
JANコード	4535277100970

### 加工活用例

コーヒークリーム・モンブラン・コーヒーゼリー・コーヒー豆腐パン・コーヒーポップコーン・コーヒーアンダギー

## かぼちゃ



ベータカロテンを多く含むかぼちゃパウダー。濃厚な甘みと鮮やかな色が料理を引き立てます。スイーツからスープまで。幅広い用途でお使いいただけます。

原材料	かぼちゃ
原産国	中国
内容量	250g
粉末	約250ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277101038

### 加工活用例

かぼちゃのパンケーキ・かぼちゃグラタン・かぼちゃスープ・かぼちゃプリン・かぼちゃマフィン

## ブロッコリー



栄養素をそのまま残したブロッコリーパウダー。スープだけでなく製菓、特にホワイトチョコレートとの相性の良さも再発見です。

原材料	ブロッコリー
原産国	中国
内容量	250g
粉末	約250ミクロン
賞味期限	720日
JANコード	4535277101052

### 加工活用例

ブロッコリーポタージュ・ブロッコリーテリーヌ・ブロッコリーペンネ・ブロッコリーミルクスープ・ブロッコリーグリーンカレー

## カカオ New



カカオマスパウダーにしたカカオパウダー。ほろ苦さの中にも豊かな風味のカカオパウダーはスイーツやドリンクだけでなくアイデア次第でお料理にも使えるパウダーです。

原材料	カカオ豆
原産国	マレーシア
内容量	250g
粉末	約75ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277101151

### 加工活用例

カカオチーズケーキ、カカオロールケーキ、キャラメルマシュマロコーヒー、ローストビーフソース

## イチゴ



製菓・製パン・デザートに幅広く使われるいちごパウダー。よりお求めやすい価格でのご提供です。

原材料	いちご
原産国	中国
内容量	250g
粉末	約180ミクロン
賞味期限	540日
JANコード	4535277101014

### 加工活用例

いちごクレープ生地・いちごアイスクリーム・いちごロールケーキ・いちごタルト・いちごミルクかん

## にんじん



緑黄色野菜の王様人参。抗がん作用が期待できるベータカロチンが多く含まれていることから英語名はキャロットと呼ばれています。人参100%のパウダーですので色も栄養価も素材そのままです。オレンジジュースやクッキー、ケーキなどに混ぜ合わせてもたいへん美味しくいただけます。

原材料	にんじん
原産国	中国
内容量	250g
粉末	約180ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277101120

### 加工活用例

ニンジンのおろし鍋・リンゴとニンジンのドリンク・ニンジンケーキ・ニンジンポタージュスープ・ニンジンリゾット

## トマト (パウダー)



イタリア産のおいしい完熟トマトのパウダーです。必要な時に必要な量だけお使いいただけるので、たいへん便利で経済的です。イタリア料理のほかトマトチャウハンなどの中華料理にもお使いいただけます。

原材料	トマト
原産国	イタリア
内容量	250g
粉末	約450ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277101069

### 加工活用例

トマトゼリー・さばのトマトソース煮・冷製トマトスープ・スパイスシートマトピラフ・トマトパインジュース

## ラズベリー



さわやかな風味、酸味、甘味を兼ね備えたラズベリーパウダー。スイーツからリキュールまで。用途は色々。

原材料	ラズベリー
原産国	中国
内容量	250g
粉末	約180ミクロン
賞味期限	540日
JANコード	4535277101021

### 加工活用例

ラズベリーヨーグルトムース・ラズベリージャム・ラズベリーシャーベット・ラズベリークッキー・ラズベリーミルクドリンク

## チェリー New



大変めずらしいさくらんぼのパウダーです。上品な風味のチェリーパウダーで高級感を演出してはいかがでしょうか？

原材料	チェリー
原産国	中国
内容量	250g
粉末	約180ミクロン
賞味期限	360日
JANコード	4535277101168

### 加工活用例

さくらんぼキャラメル、さくらんぼ大福、さくらんぼシュークリーム、チェリーラテ

## トマト (フレーク)



トマトパウダーと同じイタリア産完熟トマトをフレークにしたもので、濃厚な味とクリスピーな食感が特徴です。ピザやパスタ、サラダなどのトッピングに。またパン生地やフィリングの素材としてもご利用いただけます。

原材料	トマト
原産国	イタリア
内容量	250g
賞味期限	360日
JANコード	4535277101045

### 加工活用例

トマトペーグルト・トマトふりかけ・トマトジャム・トマトライス・寒天トマト

※デキストリンは食物繊維の一種で、コーンスターチなどのデンプンの加水分解により得られるもので、化学添加物ではありません。健康食品やスナック菓子等にも多く使われ、スプレッドライのパウダーでは粘度の調整のために使われています。