

九鬼 黒ごまラテパウダー 300g

商品概要

■ 超濃厚！1杯(約10g)に黒ごま約6,500粒使用

牛乳や豆乳に混ぜるだけで、超濃厚な黒ごまラテが簡単に作れます。HOTでもICEでも。



■ お子さまから妊婦さん、シニア世代まで安心のノンカフェイン

■ 原材料はシンプル、3つの素材のみ！



[黒ごまパウダー]



[国産きなこ]



[国産塩]

■ 砂糖不使用！アレンジ色々

ドリンクアレンジはもちろん、砂糖不使用のため製菓材料としてもご使用いただけます。

商品名	九鬼 黒ごまラテパウダー
規格	300g×12袋
JANコード	4972370403131
賞味期限	1年



※イメージ画像

今までになかった、パウダー状のごま

■ 水への分散性が良い

水にねりごまを入れると分離してしましますが、黒ごまラテパウダーは分散性が良く、簡単に黒ごまラテが作れます。



ねりごま黒



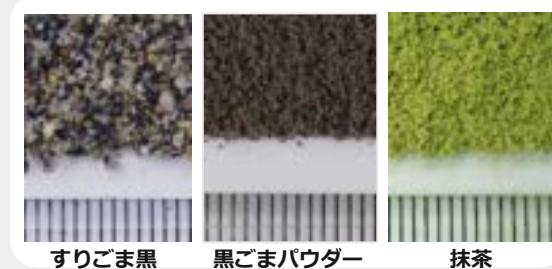
黒ごまラテパウダー

抹茶と同じように使えます

■ ざらつきが気にならない

平均粒径（メジアン径）が抹茶と同等（約15μm～20μm）の「黒ごまパウダー」を使用しています。

すりごまと比べて粒子が細かい為、抹茶と同じように使用できます。



すりごま黒

黒ごまパウダー

抹茶

ハンドリングが容易

■ 粉類と一緒にふるえる

製菓等アレンジレシピに使う場合、パウダー状で粉類と一緒にふるうことができる為、作業性が良いです。



黒ごまクリームラテ



材料

牛乳…150ml
コーヒー（濃い目）…30ml
生クリーム…50ml
九鬼黒ごまラテパウダー…10g

- ①生クリームに「黒ごまラテパウダー」を入れてハンドミキサーで泡立て、黒ごまクリームを作る。
- ②グラスに氷を入れ、6割程まで牛乳を注ぐ。
- ③層になるようにコーヒーを注ぎ、上に①の黒ごまクリームを乗せる。

お団子黒ごまラテ

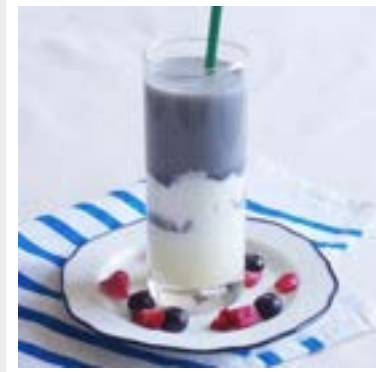


材料

牛乳…150ml
九鬼黒ごまラテパウダー…10g
白玉団子…4個
あんこ…適宜

- ①牛乳に「黒ごまラテパウダー」を入れ混ぜる。
- ②白玉団子を串にさし、①にのせる。
- ③あんこをのせる（お好み）。

ヨーグルト黒ごまラテ



材料

牛乳…75ml
九鬼黒ごまラテパウダー…5g
ヨーグルト（加糖）…80g
練乳…30g

- ①牛乳に「黒ごまラテパウダー」を入れ混ぜる。
- ②グラスに練乳→ヨーグルト→①の順に入れる。

ミルクプリン黒ごまラテ

- ①グラスにミルクプリンを入れる。
- ②牛乳に「黒ごまラテパウダー」を入れ混ぜ、①に注ぐ。

材料

ミルクプリン…100g
牛乳…100ml
九鬼黒ごまラテパウダー…7g



黒ごまフラッペ



材料

牛乳…100ml
九鬼黒ごまラテパウダー…10g
氷…5個
ガムシロップ…15g
生クリーム…適量

- ①ミキサーに全ての材料を入れ、攪拌する。
- ②お好みで生クリームをトッピングする。

コーヒーゼリー黒ごまラテ

- ①コーヒーゼリーを適当な大きさにスプーンですくい入れる。
- ②豆乳に「黒ごまラテパウダー」を入れ混ぜ、①に注ぐ。
- ③生クリームをトッピングする。
- ④砕いたアーモンドをのせる（お好み）。

材料

コーヒーゼリー…150g
豆乳…100ml
九鬼黒ごまラテパウダー…7g
生クリーム…適量
アーモンド…適宜



九鬼 黒ごまラテパウダー 300g [アレンジレシピ : お酒]

※お酒のレシピです。 20歳未満の飲酒・飲酒運転、 妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。

こころ、ひと粒一粒。
九鬼産業株式会社

黒ごまカクテル

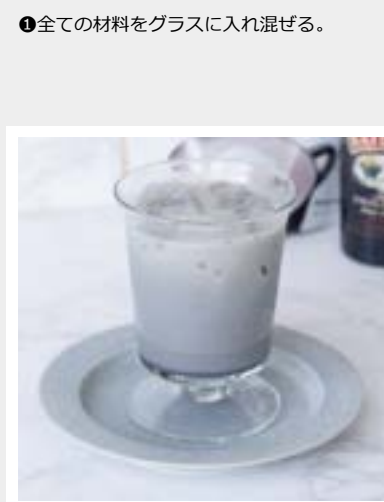


材料

ウォッカ…20ml
九鬼黒ごまラテパウダー…20g
牛乳…140ml

- ①ウォッカと「黒ごまラテパウダー」を混ぜる。
- ②①へ牛乳を入れる。

黒ごまベイリースミルク



- ①全ての材料をグラスに入れ混ぜる。

材料

ベイリース (クリーム系リ
キュール) …30ml
牛乳…60ml
九鬼黒ごまラテパウダー…20g

黒ごまパナマ



材料

ラム…30ml
カカオリキュール…15ml
生クリーム…15ml
九鬼黒ごまラテパウダー…2g

- ①材料を全てシェイカーに入れ軽く混ぜる。
- ②①へ氷を入れ、シェイクする。
- ③茶こしでこしながら、グラスへ注ぐ。

黒ごまフローズンカクテル

- ①ブレンダーにいりごま黒以外の材料を入れて攪拌する。
- ②グラスに注ぎ、いりごま黒をのせる (お好み)。

材料

絹豆腐…大さじ2
九鬼黒ごまラテパウダー…7g
ベイリース (クリーム系リ
キュール) …15ml
アマレット…5ml
ガムシロップ…5ml (お好み)
氷…3個
いりごま黒…適宜



黒ごまアマレット

材料

アマレット…30ml
九鬼黒ごまラテパウダー…10g
牛乳or豆乳…120ml



- ①アマレットと「黒ごまラテパウダー」を混ぜる。
- ②①に牛乳or豆乳を加え、よく混ぜる。

黒ごま日本酒ミルク

- ①冷やした日本酒と牛乳を混ぜる。
- ②①へ「黒ごまラテパウダー」を加え混ぜる。

材料

日本酒 (甘口) …30ml
九鬼黒ごまラテパウダー…15g
牛乳…120ml



黒ごまパンケーキ



材料 (2人分)

豆乳…90ml
卵…1個
パンケーキミックス…150g
九鬼黒ごまラテパウダー…10g
九鬼太白純正胡麻油
(植物油)…4g
生クリーム…適宜
はちみつ…適宜

- ①パンケーキに使用するパンケーキミックスの6%を「黒ごまラテパウダー」に置きかえてパンケーキを作る。
- ②生クリーム、はちみつをトッピングする (お好み)。

黒ごまと苺のチョコレートバーク

- ①ホワイトチョコレート：「黒ごまラテパウダー」=100：15の割合で、溶かし混ぜる。
- ②①にお好みのドライフルーツ、ピスタチオを飾る。
- ③冷蔵庫で冷やし固めて、お好きなサイズにカットする。



材料 (15cmスクエア型)

ホワイトチョコレート…200g
九鬼黒ごまラテパウダー…30g
ドライフルーツ…適量
ピスタチオ…適量

黒ごま豆花 (トウファ)



材料 (2人分)

豆乳 (無調整)…500ml
砂糖…大さじ1
ゼラチン…5g
水 (ゼラチン用)…大さじ2
九鬼黒ごまラテパウダー…12g
豆乳…100ml
粒あん…お好み
くるみ…お好み

- ①鍋に豆乳 (無調整) を入れ温め、砂糖と水でふやかしたゼラチンを加え溶かす。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。
- ②「黒ごまラテパウダー」と豆乳を混ぜておく。
- ③器に①をスプーンですくい入れ、②をかけ、お好みで粒あん、くるみをのせる。

黒ごまベーグル

- ①ベーグルに使用する強力粉の10%を「黒ごまラテパウダー」に置きかえてベーグルを作る。
- ②ジャムやクリームチーズなどサンドする (お好み)。

材料 (3人分)

強力粉…160g
九鬼黒ごまラテパウダー…18g
ドライイースト…3g
砂糖…12g
塩…1.8g
お湯…100ml
はちみつ…大さじ2
ジャム…適宜
クリームチーズ…適宜



黒ごまシフォンサンド

材料 (17cm型)

薄力粉…70g
ベーキングパウダー…3g
九鬼黒ごまラテパウダー…20g
グラニュー糖…90g
卵黄…3個分
卵白…4個分
九鬼太白純正胡麻油
(植物油)…52g
牛乳…60ml
塩…少々
生クリーム…適量
お好みの果物…適量



- ①シフォンケーキに使用する薄力粉の22%を「黒ごまラテパウダー」に置きかえてシフォンケーキを作る。
- ②生クリーム、お好みの果物をサンドする。

黒ごまバナナトースト

- ①食パンにバターを塗り、輪切りにしたバナナを並べる。
- ②トースターで焼き、「黒ごまラテパウダー」をふりかける。

材料 (1人分)

食パン…1枚
バター…適量
バナナ…1本
九鬼黒ごまラテパウダー…適量

