

九鬼 黒ごまラテパウダー 300g [アレンジレシピ：ハロウィーン]

こころ、ひと粒一粒。
九鬼産業株式会社

ゴースト黒ごまシェイク



材料（1人分）

九鬼黒ごまラテパウダー…10g
牛乳…100ml
氷…5個
ガムシロップ…好み
ホップクリーム…適量
チョコペン（ホワイト）…適量
チョコペン（ブラック）…適量

- 「黒ごまラテパウダー」、牛乳、氷をミキサーにかけグラスに注ぐ。
- 1にホップクリーム、チョコペンで作った目をトッピングする。

かぼちゃと黒ごまのシェイク

- ミキサーにかぼちゃペースト～ねりごま白まで入れ、攪拌する。
- ホップクリームに「黒ごまラテパウダー」を加え混ぜる。
- 1をグラスに入れ、牛乳、氷、「黒ごまラテパウダー」をミキサーにかけたものをグラスに注ぎ、2をトッピングする。



材料（1人分）

かぼちゃペースト（冷凍）…25g
生クリーム…5ml
砂糖…4g
九鬼太白純正胡麻油…4g
九鬼純ねりごま白…2g

九鬼黒ごまラテパウダー…5g
ホップクリーム…50g

牛乳…100ml
氷…5個
九鬼黒ごまラテパウダー…10g
ガムシロップ…好み

ブルーベリーシェイク 黒ごまホイップ



材料（1人分）

ホワイトチョコレート…25g
九鬼黒ごまラテパウダー…4g
バニラアイス…100g
冷凍ブルーベリー…75g
牛乳…100ml
ホップクリーム…50g
九鬼黒ごまラテパウダー…5g

- ホワイトチョコレートを湯せんにかけ、「黒ごまラテパウダー」を加え混ぜる。グラスの内側にたらして冷やしておく。
- バニラアイス～牛乳までの材料をミキサーにかける。
- ホップクリームに「黒ごまラテパウダー」を加え混ぜる。
- 2を1へ注ぎ、3をトッピングする。

おばけカップケーキ

- カップケーキに使用する薄力粉の20～25%を「黒ごまラテパウダー」に置きかえてカップケーキを作る。
- ホップクリーム、チョコペンで作った目をトッピングする。

材料（6個分）

九鬼太白純正胡麻油…25g
砂糖…50g
塩…少々
卵…1個
薄力粉…60g
ベーキングパウダー…3g
九鬼黒ごまラテパウダー…15g
牛乳…30ml
ホップクリーム…適量
チョコペン…適量



かぼちゃクリームの黒ごまロールケーキ

材料（1本分）

卵…3個
グラニュー糖…65g
牛乳…30ml
薄力粉…40g
九鬼黒ごまラテパウダー…20g

ホップクリーム…200g
かぼちゃペースト（冷凍）…大さじ5



- 約6%「黒ごまラテパウダー」を添加して、ロールケーキ生地を焼く。
- ホップクリームにかぼちゃペーストを入れ混ぜ、1にのせて巻く。

かぼちゃタルト

- 約10%「黒ごまラテパウダー」を添加して、タルト生地を焼く。
- かぼちゃペースト～ねりごま白までミキサーに入れ攪拌する。
- 2を1に入れ、160℃40分で焼く。

材料（18cm型）

薄力粉…120g
九鬼黒ごまラテパウダー…30g
九鬼太白純正胡麻油…65g
砂糖…35g
卵黄…1個

かぼちゃペースト（冷凍）…150g
生クリーム…30ml
砂糖…25g
九鬼太白純正胡麻油…10g
九鬼純ねりごま白…大さじ1/2

