

クリーミなおとうふで、しっとりおいしい絶品ケーキ！

## 黒豆リメイク

上品な甘さの

**黒豆**

×

クリーミでコクのある

**マスカルポーネのようなナチュラルとうふ**



### 黒豆の おとうふパウンドケーキ

プレーン



\*材料 (2~3人前) \*

- ・マスカルポーネのようなナチュラルとうふ 1個
- ・黒豆 65g
- ・三温糖 40g
- ・薄力粉 100g
- ・卵 1個
- ・サラダ油 大さじ2
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・バニラエッセンス 適量

\*型のサイズ\*

16cm×7cm×6cmの型使用

\*作り方\*

- ① ボウルに「マスカルポーネのようなナチュラルとうふ」を入れ、泡立て器で滑らかなるまでよく混ぜる。
- ② ①に三温糖を入れ泡立て器で混ぜたら、サラダ油を入れて混ぜ合わせる。
- ③ ②に卵を割入れよく混ぜ合わせたら、バニラエッセンスを適量入れ混ぜ合わせる。
- ④ ③にベーキングパウダーと薄力粉をふるいにかけて加え、ゴムベラで混ぜ合わせる。
- ⑤ ④に黒豆を入れ、さっくり均等に混ぜ合わせる。
- ⑥ 型の内側にクッキングシートを敷き、⑤の生地を入れる。
- ⑦ 180℃に予熱したオーブンレンジで、40分程度焼く。

抹茶味も  
おすすめ！

プレーンの材料・作り方と基本は同じです。

抹茶の場合、

- ・三温糖の分量を45gにします
- ・材料に抹茶パウダー14gが加わり、作り方④でベーキングパウダー・薄力粉と抹茶も一緒に裏ごししながら加えます

### 黒豆の おとうふパウンドケーキ

抹茶





# コクのあるおとうふで、楽・旨スイーツ！ 栗きんとんリメイク



ねっとり濃厚な甘さの

クリーミーでコクのある

## 栗きんとん × マスカルポネのようなナチュラルとうふ

スイーツポテトが  
超簡単に！

### 栗きんとんの スイーツポテト



#### \*材料 (7~8個) \*

- ・マスカルポネのようなナチュラルとうふ 1個
- ・栗きんとん 400g
- ・バター 10g
- ・卵黄 1/2個
- ・塩 お好みで

#### \*作り方\*

- ① 耐熱皿に栗きんとんを入れラップをし、500Wの電子レンジで1分半温める。
- ② ①が温かいうちにバターを入れ、溶かし混ぜ合わせる。
- ③ ②の栗きんとんの栗をフォークで小さめに崩しておく。
- ④ フードプロセッサーに「マスカルポネのようなナチュラルとうふ」を入れ、軽く回してから、③を回し入れ、よく混ぜる。
- ⑤ アルミ製の型に④を入れ、上に溶いた卵黄をハケで塗る。
- ⑥ 1300Wのオーブントースターで200℃ 8分焼く。

ねっとり濃厚な甘さの

チーズのような味わい

## 栗きんとん × BEYOND TOFU シュレッド



#### \*材料 (1人前) \*

- ・BEYOND TOFU シュレッド 適量
- ・栗きんとん 適量
- ・食パン 1枚
- ・ブラックペッパー 適量

おやつにも朝食にも  
ピッタリの  
デザートトースト！

#### \*作り方\*

- ① 食パンに栗きんとん→「BEYOND TOFU シュレッド」の順で、それぞれ適量のせる。
- ② 1300Wのオーブントースター、230℃で4分程度焼いていく。
- ③ 仕上げにブラックペッパーを適量かけたら完成。

### 栗きんとんの チーズトースト風



栗きんとんの甘さに、シュレッドの塩味とブラックペッパーが絶妙にマッチしたおいしさです！

とうふグラタンや油揚げで、和洋にアレンジ自在！

## お煮しめリメイク

しっかり味のしみた ふっくらジューシー！

### お煮しめ × ふっくら油揚げ



\*材料（4個分）\*

- ・ふっくら油揚げ 1枚
- ・お煮しめ 70g
- ・卵 1個
- ・下茹でしたほうれん草 適量

(A)

- ・白だし 大さじ2と1/2
- ・みりん 大さじ2
- ・砂糖 小さじ1/3
- ・醤油 少々
- ・水 300cc

\*作り方\*

- ① 「ふっくら油揚げ」に包丁を入れ2等分にし袋状にしたら、お湯をかけ油ぬきをする。
- ② お煮しめの具材を小さめに切り分けたら、溶き卵が入ったボウルに入れて絡ませる。
- ③ ①の油揚げに②を入れ、爪楊枝で止める。
- ④ 鍋に(A)を入れ煮立たせたら、③を入れアルミホイルなどで落とし蓋をし、弱火～中火の間で15分煮る。
- ⑤ お皿に④と下茹でしたほうれん草をのせたら完成。



卵とじ風の味わいで  
お子さまも  
食べやすい一品に！



### お煮しめの卵とじ巾着

卵とじ風になったお煮しめが、  
お出汁のしみた油揚げに絶妙に  
マッチしたおいしさです！



味のしみた  
お煮しめ

### 濃厚でコク旨な

とうふグラタンが手軽にいただける！

### たんぱく質のとれるとうふグラタン カニソース

\*材料（1人前）\*

- ・たんぱく質のとれるとうふグラタン カニソース 1パック
- ・BEYOND TOFU シュレッド 適量
- ・お煮しめ 適量
- ・柚皮のすりおろし 2つまみ
- ・マヨネーズ 小さじ1
- ・九条ネギ 適量
- ・柚皮（千切り） 適量

\*作り方\*

- ① お煮しめは食べやすい大きさに切り、500Wの電子レンジで1分加熱する。
- ② ボウルに①を入れ、マヨネーズと柚皮のすりおろしを加えて混ぜ合わせる。
- ③ 「たんぱく質のとれるとうふグラタン カニソース」を開封し、付属のトレーにとうふを4～5等分くらいに崩しながら盛り付け、ソースを上からかける。
- ④ ③の上に②をのせ、「BEYOND TOFUシュレッド」を全体にふりかけ、トースター（1000Wの場合）で15分ほど焼く。
- ⑤ 九条ネギは斜めに薄く切る。
- ⑥ ④が焼き上がったたら、⑤と柚皮の千切りをのせて完成。



### たんぱく質のとれるとうふグラタン

ほんのり甘辛なお煮しめをマヨネーズ  
で和えることで、カニの風味たっぷりの  
とうふグラタンとの相性抜群に！  
柚子の香りで風味も倍増です！