

御得意先 各位

ビーツジュースパウダー レシピ集



株式会社パールエース



塩水港精糖株式会社

ビーツ粉末の利用例

食パン

毎日の食卓にかかせない食パン。ビーツ粉末を配合することであざやかな色合いの食パンに仕上がりました。この配合では発酵を阻害することはありません。



配合	(g)	ベーカース (%)
強力粉	250	
砂糖	20	8.0
食塩	4	1.6
マーガリン	10	4.0
ショートニング	10	4.0
ドライイースト	3	1.2
牛乳	60	
水	120	
ビーツ粉末	7.0	2.8

★コメント

パンの好ましい香りです。味はビーツ独特の風味はなく、やわらかく美味しいパンに仕上がりました。

ビーツ粉末の利用例

ベーコンエピ

ビーツの赤い色が特徴的なエピで、ビーツのほのかな甘さとベーコンの旨味が相性抜群。この配合では発酵を阻害することはありません。



配合	(g)	ベーカース (%)
強力粉	230	
砂糖 (上白糖)	12	5.2
食塩	3	1.3
ドライイースト	5	2.2
水	150	
ビーツ粉末	7.5	3.3
サラダ油	12	
成形用		
ベーコン (スライス)		
黒コショウ (少々)		

★コメント

ビーツの甘さとベーコンの塩気が合います。
ビーツ独特の土臭さはなく、パリパリともちもちの具合もちょうどよい、美味しいパンに仕上がりました。

ビーツ粉末の利用例

シュトーレン

ビーツ粉末を配合することであざやかな色合いのドイツの伝統的なクリスマスパンのシュトーレンに仕上がりました。この配合では発酵を阻害することはありません。



配合	(g)	ベーカース (%)
強力粉	150	
砂糖 (上白糖)	9	6.0
食塩	3	2.0
生クリーム	30	
卵 (溶いたもの)	26	17.3
ドライイースト	4.5	3.0
バター (食塩不使用)	20	13.3
水	45	
ビーツ粉末	4.5	3.0
成形用		
クランベリーなどのドライフルーツ		
カシューナッツ		

★コメント

鮮やかな赤色がクリスマスにぴったりです。
ナッツの香ばしさ、ドライフルーツのフルーティさ、ビーツのほのかな甘さとのバランスが取れて、甘さの中に味わい深さを感じる美味しいパンに仕上がりました。

ビーツ粉末の利用例

ビーツコルプ

ビーツ粉末を使った赤とプレーン（白）の生地をマール模様になるように成形し、コルプ型のパンに仕上がりました。この配合では発酵を阻害することはありません。



配合	(g)	ベーカース (%)
強力粉	250	
薄力粉	50	
砂糖	36	12.0
スキムミルク	12	4.0
塩	4	1.3
ドライイースト	4.5	1.5
バター（食塩不使用）	30	10.0
水	175	
ビーツ粉末	10	3.3

★コメント

ビーツの赤と白の一体感があり、おしゃれで、美味しいパンに仕上がりました。

香りもよく、甘すぎずシンプルで、サンドイッチにもおすすめです。

ビーツ粉末の利用例

ポルボローネ

ビーツ粉末を配合することであざやかな色合いの口溶けの良いスペインの伝統菓子に仕上がりました。



配合	(g)
薄力粉	50
アーモンドパウダー	50
粉糖（シュクレース）	27
バター（食塩不使用）	
ビーツ粉末	3
溶けない粉糖（トッピング用）	適量

★コメント

ポルボローネは、幸せを呼ぶクッキーと呼ばれています。お正月、バレンタインにぴったりです。口に入れた瞬間から崩れて溶け出し、アーモンドの香ばしい香りが広がり、ビーツのほのかな甘さとのバランスが取れて、ちょうど良い甘さに仕上がりました。

ビーツ粉末の利用例

コロッケ

ビーツ粉末を配合することで鮮やかな赤となり、おしゃれなコロッケに仕上がりました。



配合	(g)
新ジャガイモ	250
玉ねぎ	50 (粗みじん切り)
豚挽肉	100
塩、黒胡椒	少々
ビーツ粉末	7.5g
薄力粉	適量
溶き卵	適量
パン粉	適量
揚げ油	適量

★コメント

春色！お祝いごと、パーティやバレンタインにぴったりです。ビーツのほのかな甘さに、新ジャガイモの美味しさがよく合います。

可愛い～！食べやすい～！と子供たちに評判でした。

ビーツ粉末の利用例

ポテトサラダ

ビーツ粉末を配合することで色合いがきれいになって、華やかなピンク色のポテトサラダに仕上がりました。



配合	(g)
ジャガイモ	150g
キュウリ	20g
ニンジン	20g
塩、黒胡椒	少々
ビーツ粉末	4g
マヨネーズ	適量
飾り用	
チコリの葉	5枚
ハーブ	少々

★コメント

ビーツはジャガイモと相性がよいです。普段作るポテトサラダにビーツ粉末を入れるだけで、栄養価が上がります。作業時間が短く、簡単かつ見栄えの良い一品です。

ビーツ粉末の利用例

リゾット

ビーツ粉末を配合することで色が鮮やかで栄養満点なりゾットに仕上がりました。



配合	(g)
日本米	150
玉ねぎ	120 (粗みじん切り)
ニンニク	1片
ビーツ粉末	5g
オリーブオイル	大さじ 1
白ワイン	小さじ 2
仕上げ用	
塩	適量
黒コショウ	適量
ホタテ	適量
デイル	適量
粉チーズ	適量

★コメント

ビーツを入れた真っ赤なりゾットに白いホタテを載せました。じっくりと煮込んだ玉ねぎからの出汁に溶けたビーツ粉末が御飯に行き渡って、とても元気が出る一品です。

ビーツ粉末の利用例

白玉ぜんざい

白玉粉はビーツ粉末を配合することで、ビーツの色を引き立て、茹でると一層に鮮やかになりました。



配合	(g)
白玉粉	100
水	90
ビーツ粉末	3
ぜんざい	適量

★コメント

白玉粉とビーツ粉末は相性が抜群です。ビーツの風味はありませんが、あざやかなビーツ色の白玉団子になりました。クッキーの型を使い、桜の形にするととても可愛いく、桜の季節や桃の節句にぴったりの一品です。ぜんざいだけではなく、パフェなどに入れても素敵です。

ビーツ粉末の利用例

中華スイーツ 黒ゴマあん入りのお団子「湯圓」

白玉粉とビーツ粉末を配合することで、ビーツの色が引き立ち、茹でると一層に鮮やかになりました。中国のお正月（春節）に必ず食べるモチモチしたゴマ入りのお団子『湯圓』に仕上がりました。



配合	(g)
白玉粉	100
水	90
ビーツ粉末	3
黒すりごま	60
バター	20
オリゴのおかげ	15
砂糖	10

★コメント

ビーツの風味はありませんが、あざやかなビーツ色の白玉団子になりました。ビーツ粉末は白玉粉と相性が抜群です。中国の「春節」は赤色の飾り物が一段と増え、「紅紅火火」と言います。これは、「めでたい、幸せ、快樂、繁盛」の意味がこめられています。お正月に赤い色の湯圓を食べると、家族が円満でいられるといわれる縁起のよい食べ物。体がホカホカ温まり、冬におすすめのスイーツです。

ビーツ粉末の利用例

中華スイーツ 濃厚甘酒ミニ白玉団子「小湯圓」

白玉粉とビーツ粉末を配合することで、ビーツの色が引き立ち、茹でると一層に鮮やかになりました。中華スイーツのミニ団子『小湯圓』に仕上がりました。



配合	(g)
白玉粉	50
水	45
ビーツ粉末	1.5
甘酒原液	200mL (市販品)



★コメント

ビーツの風味はありませんが、あざやかなビーツ色の白玉団子になりました。捏ねて茹でるだけ、ころころ可愛いミニ団子です。食感も見た目も楽しめます。無添加の甘酒で味付けをしてあるのでヘルシーなおやつです。

ビーツ粉末の利用例

手作り水餃子

ビーツ粉末を餃子皮に練りこみました。
見た目は鮮やかな餃子に仕上がりました。



配合（20個分）	（g）
中力粉	200
温い水	120-150
ビーツ粉末	6
お好みの餃子の具	適量

★コメント

味はビーツ独特の風味はなく、もちもちプルプルとした美味しい餃子に仕上がりました。
おもてなしでも映えるような見た目にも華やかです。

ビーツ粉末の利用例

肉まん

ビーツ粉末を肉まんの皮に練りこみました。
見た目は鮮やかな肉まんに仕上がりました。



配合（10個分）	（g）
強力粉	100
薄力粉	100
温水	120-150
ビーツ粉末	6
お好みの肉まんの具	適量

★コメント

見た目は鮮やかな赤ですが、ビーツ独特の風味はなく、ほかほかの美味しい肉まんに仕上がりました。
中華料理はやっぱり肉まんです。華やかな肉まんは、見た目からも元気をもらえます。

ビーツ粉末の利用例

チョコレート

ホワイトチョコにビーツ粉末を練りこみ、可愛らしいピンク色のチョコレートに仕上がりました。



配合	(g)
ホワイトチョコレート	50
ビーツ粉末	0.25

★コメント

ビーツの味はせず、春らしいピンク色のチョコレートに仕上がりました。