



北海道のおいしさを、まっすぐ。

## 「よつ葉北海道バターミルクパウダー」のご紹介

- ☆ 「よつ葉北海道バターミルクパウダー」は北海道産生乳のみを原料とし、バターを製造する際に発生するバターミルクを濃縮、乾燥させた乳風味豊かな乳製品です。
  
- ☆ 「よつ葉北海道バターミルクパウダー」の成分は脱脂粉乳とほぼ等しく、脱脂粉乳と同様にお使いいただけますが、脱脂粉乳より強い乳風味が得られます。
  
- ☆ バターミルクは欧米ではパンケーキ等の焼き菓子の原料として使われています。「よつ葉北海道バターミルクパウダー」を使用すると、バターミルクを使用した本格的なパンケーキをお手軽に作ることができます。  
(「よつ葉北海道バターミルクパウダー」は非発酵タイプですので、プレーンヨーグルトを併用するか、ベーキングソーダ(重曹)の代わりにベーキングパウダーをご使用下さい)
  
- ☆ 製パン素材として脱脂粉乳の代わりに「よつ葉北海道バターミルクパウダー」をご使用いただくことで、乳風味が豊かになるほか、生地のかんがり(ローフボリューム)が大きくなり、さらに軟らかい食感が得られます。



## 「よつ葉北海道バターミルクパウダー」使用例①

### 【アイスクリーム】

「よつ葉北海道バターミルクパウダー」をアイスクリーム原料として使用することで強い乳風味が得られます。

乳脂肪;9.0%、無脂乳固形分;9.5%のアイスクリームの例

原材料	使用	不使用
無塩バター	10.52	11.32
よつ葉北海道バターミルクパウダー	9.30	—
脱脂粉乳	1.56	10.13
グラニュー糖	7.00	7.00
異性化糖	7.00	7.00
粉飴	6.00	6.00
水	58.62	58.55

「よつ葉北海道バターミルクパウダー」使用した方は不使用の場合に比べ、明らかに強い乳風味が得られました。





## 「よつ葉北海道バターミルクパウダー」使用例②

### 【バターミルクパンケーキ】

「よつ葉北海道バターミルクパウダー」を使用すると本格的なバターミルクパンケーキをお手軽に作ることが出来ます。

#### 1. 配合

薄力粉	120g
ベーキングパウダー	3g
ベーキングソーダ(重曹)	1g
よつ葉北海道バターミルクパウダー	8g
食塩	1g
卵	2個
グラニュー糖	20g
プレーンヨーグルト	80g
無塩バター	30g
水	72g



#### 2. 作り方

- ① 薄力粉、ベーキングパウダー、重曹、バターミルクパウダー、食塩を混ぜ合わせておく
- ② 卵をほぐし、グラニュー糖、ヨーグルト、水の順に加え、よく混ぜ合わせる
- ③ ②に①をふるいながら加え、さっくりと混ぜ合わせる
- ④ 無塩バターを電子レンジで溶かして、③に加えて混ぜ合わせる
- ⑤ フライパンを強めの弱火にかけて温め、溶かしバターを薄く塗った後、濡れタオルで一度さます
- ⑥ 再びフライパンを火にかけ、④を丸く流し込む
- ⑦ 表面全体に気泡が出てきたら、裏返してさらに1分程度焼く

※ 「よつ葉北海道バターミルクパウダー」は非発酵タイプですので、プレーンヨーグルトを併用するか、ベーキングソーダの代わりにベーキングパウダーをご使用下さい。



## 「よつ葉北海道バターミルクパウダー」使用例③

### 【バターミルクビスケット】

アメリカでは朝食としてポピュラーなビスケットにもバターミルクはよく使われます。

「よつ葉北海道バターミルクパウダー」はバターミルクビスケットにもご使用頂けます。

#### 1. 配合

薄力粉	250g
ベーキングパウダー	8g
ベーキングソーダ(重曹)	2g
よつ葉北海道バターミルクパウダー	10g
食塩	2g
プレーンヨーグルト	100g
ショートニング	50g
水	90g



#### 2. 作り方

- ① 薄力粉、ベーキングパウダー、重曹、バターミルクパウダー、食塩を混ぜ合わせておく
- ② 冷やしておいたショートニングを刻み、①と合わせてサラサラになるまで混ぜ合わせる
- ③ ヨーグルトと水を合わせたものを②に少しずつ加えて、指先でひとまとめにするように軽くこねる
- ④ 打ち粉をした台の上にうつし、手で1.5cmの厚さに延ばし、直径5~6cm程度の型で丸く抜く
- ⑤ ベーキングシートを敷いた天板に並べ、230℃のオーブンで表面がキツネ色になるまで10~15分焼く

※「よつ葉北海道バターミルクパウダー」は非発酵タイプですので、プレーンヨーグルトを併用するか、ベーキングソーダの代わりにベーキングパウダーをご使用下さい。



## 「よつ葉北海道バターミルクパウダー」使用例④

### 【製パン】

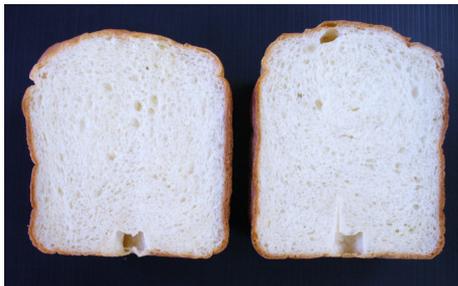
製パン素材として脱脂粉乳の代わりに「よつ葉北海道バターミルクパウダー」を使用することで、乳風味が豊かになるほか、生地のかんぱみ(ローフボリューム)が大きくなり、軟らかい食感が得られます。

#### 1. 配合

強力粉	250g
ショートニング	10g
グラニュー糖	17g
よつ葉北海道バターミルクパウダー	12g
食塩	5g
ドライイースト	2.8g
冷水	170ml

#### 2. 脱脂粉乳使用時との比較

ホームベーカリーを使用して、脱脂粉乳を使用した場合と「よつ葉北海道バターミルクパウダー」を使用した場合の比較を行いました。「よつ葉北海道バターミルクパウダー」を使用した方が、ローフボリューム(パンのかんぱみ)が大きい結果が得られました。また硬さを測定した結果、「よつ葉北海道バターミルクパウダー」を使用した方が硬度が低く、軟らかい事が分かりました。



右) よつ葉北海道バター  
ミルクパウダー使用  
左) 脱脂粉乳使用

ホームベーカリー焼成試験結果

#### 硬度測定結果

サンプル	硬度 (g)
よつ葉北海道バターミルクパウダー使用	93
脱脂粉乳使用	117

※φ2cmの球で食パン断面を30cm/minの速度で1cm押したときの最大荷重