

Powder Palette

パウダーパレット



パウダーパレット ラインナップ

◆有機にんじん	30g	¥2,160 (税込)
◆有機かぼちゃ	30g	¥2,160 (税込)
◆有機ごぼう	30g	¥2,160 (税込)
◆有機ほうれん草	30g	¥2,916 (税込)
◆純竹炭	40g	¥3,456 (税込)
◆有機にんじん	100g	¥6,048 (税込)
◆有機かぼちゃ	100g	¥6,048 (税込)
◆有機ごぼう	100g	¥6,048 (税込)
◆有機ほうれん草	100g	¥7,452 (税込)
◆純竹炭	100g	¥7,020 (税込)

イーキュービック



e3cubic HP



OnlineShop

株式会社イー・デザインオフィス

〒151-0066東京都渋谷区西原3-11-8-401

TEL.03-3466-2600(代表) TEL.03-5738-7040(営業)



カラフルな『パウダーパレット』で 食習慣のデザインング

免疫と代謝はウエルネスライフの基本
パウダーパレットで、美味しく、楽しく、健康管理
いつでも手軽に栄養バランスを

- ◆有機JAS認証取得
- ◆オーガニック野菜を低温乾燥
- ◆栄養価を凝縮
- ◆濃縮された風味と甘味
- ◆マイクロサイズにパウダー化
- ◆なめらかな高純度竹炭
- お子様の野菜嫌いに
- 赤ちゃんの離乳食に
- シニアの食事療法に
- 調理の時短に
- 現代型栄養失調に
- クレンジライフに



パウダーパレットでつくる万能オイル

〈有機野菜パウダー x ヘルシーオイル x ハーブ・スパイス〉の組み合わせで
我が家の万能オイルをデザインング! 食卓をアップグレードしましょう!

●材料
好みのヘルシーオイル
180cc

パウダーパレット
有機ほうれん草
有機にんじん
有機ごぼう
各小さじ4

塩 ひとつまみ

ハーブ
(パセリ、セージ、ディルなど)

スパイス
(ブラックペッパー、ピンクペッパーなど)

組み合わせは自由自在、混ぜるだけで、
我が家オリジナルオイルの出来上がり。

生・蒸・焼・炒・揚 …
さまざまな調理法に大活躍!
野菜はもちろん、肉や魚も
美味しく、楽しく、美しく。



3色寒天のソーダ水

胃腸の働きを整えてくれる炭酸水に、海藻のミネラルと野菜のビタミンをプラス!

●材料 4人分

寒天

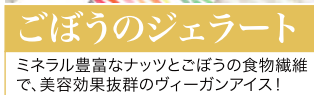
パウダーパレット
有機かぼちゃ
有機にんじん
有機ほうれん草

ソーダ水

ミント、ライム

●作り方

- ①野菜パウダーで3色寒天をつくる。
- ②グラスに、カットした寒天を入れて、ソーダ水を注ぐ。
- ③ミントを入れて、ライムを添える。



ごぼうのジェラート

ミネラル豊富なナッツとごぼうの食物繊維で、美容効果抜群のヴィーガンアイス!

●材料 4人分

カシューナッツ 100g

アガベシロップ 30g

パウダーパレット
有機ごぼう 小さじ1
純竹炭 適量

氷(ロックアイス) 200g

ミント

●作り方

- ①ハイパワーブレンダーに、ナッツ、シロップ、氷、ごぼうパウダーを入れる。
- ②高速で攪拌して、アイスクリーム状に仕上げる。
- ③器に盛り、純竹炭パウダーをかけてミントを添える。



TOFUディッシュ

植物性たんぱく質とビタミンの組合せで、栄養価が高いアペリティフを!

●材料 4人分

絹ごし豆腐 180g

パウダーパレット
有機かぼちゃ 小さじ3

●作り方

- ①豆腐は荒く潰す
- ②①にパウダーを混ぜて、器に盛る
- ③ハーブをのせる
- ④パウダーパレットを使って、お皿にアート。



ベジtoppingパスタ

パスタ料理は炭水化物が気になる料理、有機野菜パウダーで栄養バランスを!

●材料 1人分

パスタ

トマトソース

パウダーパレット
有機ほうれん草 小さじ1

●作り方

- ①パスタを茹でる。
- ②好みのトマトソースを温め、茹で上がったパスタを入れて混ぜる。
- ③有機ほうれん草パウダーを振りかける。



白身魚のカルパッチョ

低脂肪で高タンパクな白身魚と不飽和脂肪酸のオイルの組み合わせで血液サラサラ、添えられた炭塩は肉料理にもおすすめ!

●材料 4人分

白身魚

(ヒラメや鯛など)

マイクロハーブ

(ロックチャイブ)

芽ねぎ

紫玉ねぎ

万能オイル

炭塩

(純竹炭1:塩3の割合)

●作り方

- ①白身魚は薄切りにし、器に並べる。
- ②マイクロハーブをのせ、スライスした紫玉ねぎを飾る。
- ③万能オイルを回しかけて魚に艶と美味しさを。
- ④適量の「炭塩」を添える。



ほうれん草のクレープ

栄養バランスが良く葉酸値も高い「野菜の王様」ほうれん草、16倍濃縮のパウダーパレットで栄養価たっぷり!

●材料 8ヶ分

～クレープ生地～

薄力粉 100g

砂糖 大さじ1

牛乳 200cc

卵 1個

パウダーパレット
有機ほうれん草 小さじ1

～具材～

サワークリーム

スモークサーモン

ほうれん草

ハーブ(ディル)

●作り方

- ①ボールに卵を入れて攪拌し、牛乳を加えて混ぜその上に、薄力粉と砂糖をふるい入れ、さらに混ぜてクレープ生地を作る。
- ②中火でフライパンを温め、オイルを敷き、生地を流し入れ薄く広げる。
- ③表面が乾いてきたら裏返して焼き上げる。
- ④クレープの皮を広げ、みじん切りにしたディルをまぜたサワークリームを塗り広げる。
- ⑤その上に、茹でたほうれん草、スモークサーモンを入れて巻く。
- ⑥半分にカットして、ディルを添える。