ニュースリリース

報道関係者各位

2015 年 1 月 8 日

合計:2 枚

パンにも健康を求める時代！
バター、マーガリンの代わりにプルーンピューレを使用したしっとり・もちもち　ヘルシーな
プルーン　ブレッド　普及キャンペーン本格スタート

カリフォルニア プルーン協会　日本マーケティング事務所（東京都港区　代表 ： 里見泰典）は、2015 年 1 月 9 日の丸の内線、銀座線の交通広告を皮切りに、新聞、雑誌、インターネット、店頭等で『2015 年　プルーンブレッド普及キャンペーン』を展開します。

「プルーンブレッド」は、良質なカリフォルニア産プルーンに加水してなめらかにしたプルーンピューレを油脂の代わりに使用して焼き上げたパンです。 パンや焼菓子作りで使用するバターやマーガリン、ショートニング等の油脂は、水分蒸発を防ぎ老化を遅らせる働きをしますが、カリフォルニア産プルーンに多く含まれる天然のペクチン（食物繊維）やソルビトール（糖質）、リンゴ酸（有機酸）には、高い保水性や風味とコクをます働きが認められており、ピューレ状にして油脂の代わりに生地に混ぜて使用すると、無脂肪・低脂肪で、しっとり・もちもちとした食感に仕上がります。 また、プルーンは血糖値の上昇を遅らせる効果のある低GI（グリセミック指数）食品であり、ブドウ糖や果糖など天然の糖類を含んでいることから、油脂のみでなく糖分の使用を控えることも可能です。

キャンペーンポスター（基本型）

カリフォルニア　プルーン協会は、このカリフォルニア産プルーンの特性に着目し、これまでに研究を重ね、油脂の代替となるヘルシーな製菓・製パン材料プルーンピューレの普及活動を行ってきました。 2013 年、2014 年の秋に 2 年連続で開催されたカリフォルニア　プルーン商品開発コンテストや各ベーカリーでのテスト販売、レシピ・コンテスト等を通じて、製菓・製パン業界および家庭への浸透を図ってきた結果、プルーンピューレを用いた自然で低カロリーのパン「プルーンブレッド」の品質に十分な手ごたえを感じ、今回のキャンペーンを本格スタートさせるに至りました。

なお、『2015 年プルーンブレッド　普及キャンペーン』 のモデルとなったプルーンピューレを油脂代替として使用した食事パン「ハードトースト」を開発・販売している「小麦と酵母　満」（新宿区、品川区）の有限会社濱田家製造・開発本部長　村井祐介氏は「ハードトーストには油脂を使っていませんし、添加物や卵・牛乳も使っていないのですが、プルーンピューレのおかげで、しっとりした美味しいパンを作ることができました。 アレルギーのある方にも安心して召し上がっていただけると思います。もっちりした食感が好評で、子供から大人まで、毎日食べても飽きのこない食事パンとして人気商品となっています。」と語っています。

肥満による健康問題が国民の重大関心事となっているアメリカでは、ヘルシーなパン・焼き菓子商品が注目されてきました。 年々欧米化する日本人の食生活を考えると、日本においても朝食のみでなく、ランチやディナー時に、料理と一緒に食べられる健康的でシンプルなパン商品のニーズが今後ますます高まっていくと思われます。 プルーンピューレを活用した無脂肪・低脂肪で低カロリーのパンは、2015 年以降、続々と発売される予定であることから、 カリフォルニア プルーン協会では、これらの商品が食事パンの需要創出に貢献するよう、普及活動に注力して行きます。

プルーンピューレに関する詳しい情報は http://www.prune.jp/prunepuree/about.html まで。

＊カリフォルニア プルーン協会とは

1952 年に設立、カリフォルニア産プルーンの 900 の生産者及び 20 の加工業者を代表する機関で、
カリフォルニア州農務省の管轄のもとに活動を行っています。現在カリフォルニア州は全米の約 99%、
世界全体の約 50%のプルーンを生産。協会は 22 名の理事で構成されています。
対日活動は 1987 年に始まり、その活動内容は、プルーンに関する各種研究調査のほか、カリフォルニア産プルーン全般の需要拡大を目的とする宣伝・販売販促・PR を企画実施しています。
カリフォルニア プルーンに関する情報（日本語）は www.prune.jp まで。

◆本件に関する問い合わせ◆
カリフォルニア プルーン協会 日本マーケティング事務所
担当：本田紀子／金子美和
〒106-0044 東京都港区東麻布 1-5-3 パシフィックビル3F
ユニフレックス マーケティング株式会社内
TEL: 03-3584-0866 FAX: 03-3505-6353 E-mail: uniflex@sb3.so-net.ne.jp