



合計5枚

2015年10月吉日

ニュースリリース

報道関係者各位

グランプリは『低糖質 テリーヌ・ショコラ・プルノー』に決定 株式会社ル・スティル(VIRON渋谷店 松田裕子氏作)

2015 カリフォルニア プルーン&カリフォルニア くるみ 製パン・製菓 商品開発コンテスト 結果発表

カリフォルニア プルーン協会(本部:米国カリフォルニア州サクラメント)とカリフォルニア くるみ協会(本部:米国カリフォルニア州フォルサム)は、去る10月17日(土)、日本パン技術研究所(東京・西葛西)にて、プロの製パン・製菓職人を対象とした「2015 カリフォルニア プルーン&カリフォルニア くるみ製パン・製菓 商品開発コンテスト」の最終選考会を行い、この度グランプリをはじめ各入賞作品が添付の通り決定しました。

作品はカリフォルニア産プルーンのピューレ/ペーストを油脂代替素材としてカリフォルニア産くるみと一緒に使用することが条件となっており、今年は応募総数177作品(ブレッド部門63作品、菓子パン部門57作品、菓子部門57作品)の中から書類選考を経て各部門より5作品、合計15作品のファイナリストがプレゼンテーション及び試食審査を含む決勝に臨みました。

グランプリ受賞作品の『低糖質 テリーヌ・ショコラ・プルノー』について、審査員の一般社団法人日本洋菓子協会連合会公認技術指導委員 野島 茂氏は「カカオマスを使ってあの味を出すには相当作り方や食材を勉強しないと出来ない。“おいしい”ではなく“うまかった”、素晴らしい。」と述べています。また、ブレッド部門の総評を述べた一般社団法人日本パン技術研究所 所長/農学博士 井上 好文氏は「これからはただ美味しいパンを作るだけでなく、パン食と健康の関係を充実化することが重要な課題。そのような中でプルーンとくるみは正に特殊なおいさと非常に高い栄養価を兼ね備えた素材をパンに利用するという、我々にとって非常に有意義なコンテストである。」とし、菓子パン部門の総評を述べた「新しい製パン基礎知識」著者 竹谷 光司氏は「今回は書類選考時から非常に洗練された、配合の中から美味しさが伝わってきた内容だった。ファイナリストの作品は実際に食べてもどれもすぐに店頭で売れるような作品に仕上がっていた。」としました。



パンや菓子にも“健康”を求める昨今、プルーンはその特有な天然のフルーツ組成(保水性に優れたソルビトールやペクチン、風味を増すリンゴ酸)の働きによる油脂代替機能が注目されており、2013年の同コンテストでグランプリを受賞した神戸屋の「ぎっしりプルーン&ナッツ(小麦胚芽入り)」は、商品改廃の激しい時代においても固定ファンの多い定番商品となっています。また、健康効果が期待されるオメガ3脂肪酸をナッツ類で唯一多く含むくるみは、パンや菓子に香ばしさと食感を与え、特にくるみパンに至っては様々な調査でも日本人の好きなパンの上位にランクされる程パンと相性の良い素材です。

両協会では、今回入賞した作品はいずれも非常に完成度が高いことから、コンテストで終わることなくより多くの消費者の方に食べて頂けるよう商品化されることを期待しています。

2015 カリフォルニア プルーン&カリフォルニア くるみ
製パン・製菓 商品開発コンテスト
～プルーンピューレ/ペーストとくるみを活用した製パン・製菓商品開発コンテスト～

受賞者及び作品

【グランプリ】

株式会社ル・スタイル(東京・VIRON 渋谷店)

松田 裕子(マツダ ユウコ)氏

作品名:低糖質 テリーヌ・ショコラ・プリュノー [菓子部門]

<コンセプト>

糖質制限中の方にも安心してお召し上がり頂けるヘルシーなチョコレートケーキ。1カットの糖質含有量は7.8gと低糖質スイーツの基準をクリア、通常のテリーヌ・ショコラと比べて糖質を25%カット。プルーンピューレの油脂代替機能を活かし、バターを半量にしてカロリーオフを実現し、チョコレートにはカカオマスを使用することで糖質を大幅にカット。カカオマスだけでは苦味が際立ってしまうところを、プルーンピューレの自然な甘みが加わることでフルーティーで深みのある味わいに仕上がりました。センターに入れたプルーンの赤ワイン煮とカリッとキャラメリゼしたくるみの香ばしい食感がアクセント。ティータイムはもちろん、ワイン等のお酒にも相性が良く、濃厚で食べ応えのあるケーキなので1cm程度に薄くカットするのがおすすめです。



【ブレッド部門 最高金賞】

株式会社ドンク(福岡・九州エリア支援室)

山中 誠史(マヤナカ セイジ)氏

作品名:カリフォルニアの大地～西海岸の風と共に～

<コンセプト>

「外はカリッと、中はしっとり」の食感のコントラストをプルーンとくるみで表現。プルーンの酸味にりんごの風味を加えジューシーに仕上げました。高加水で自家製発酵種を使用することで生地の手持ちを良くし、しっとりもっちりとした食感に仕上がっています。生地の中には焙煎したくるみと白ごまを混ぜ、表面にはくるみの粉末を加えたビールのアパレイユを塗り、さらに刻んだくるみを散りばめて焼き込んだのでカリッとした食感に香ばしさも加わっています。少し厚めにスライスし中の生地のしっとりさ、プルーンのジューシーさと、表面のカリッと感、くるみの香ばしさを味わって頂きたいです。ワインの時は生ハムを、ビールの時はカリッと焼いたベーコンをお供に添えてお楽しみください。



【菓子パン部門 最高金賞】

株式会社神戸屋(東京・フレッシュ企画開発部)

角田 進一(ツノダ シンイチ)氏

作品名: たっぷりくるみのグラノーラとプルーンのシュニッテ
<コンセプト>

朝食や昼食に嬉しい菓子パンがコンセプト。ビタミン、ミネラル、抗酸化物質、食物繊維を多く含むプルーンをたっぷり練り込むと栄養素だけでなく生地にしっとりさが出るのも大きな特徴です。

この商品のようなケース(型)を使用し長めに焼成するような生地

にぴったりで、油脂を使用しなくてもしっとり、もちりの食感が味わえます。くるみは動脈硬化を防ぐなど生活習慣病予防に効果的といわれており、プルーンと組み合わせ、更にブームのグラノーラを使用することで健康を意識する方にもおすすめできる商品です。朝や昼に時間のない働く方でも手軽に満足できるよう、生地にしっとりもちり、フィリングにはくるみをたっぷり使ったグラノーラを使って満足感を出しています。手軽にお客様に手に取って頂けるよう見た目は菓子パンにし、断面から中身が見え味が想像しやすい設計にしています。



【菓子部門 最高金賞】

有限会社益野製菓(宮城・岩沼店)

大島 龍介(オオシマ リュウスケ)氏

作品名: カリフォルニア ドラヤキ

<コンセプト>

くるみとプルーンは自分にはあまり馴染みがないので、日本人に馴染みのあるどら焼きとブッセを合わせたようなお菓子にしました。

ローストしたくるみを生地に加えることで風味がよくなり、プルーンピューレを加えることでしっとりふんわりと焼き上げる事が可能になりました。

クリームにプルーンピューレとダイスプルーンを加えたことでコクと酸味が出て、飽きのこないクリームになりました。日本人が食べやすいお菓子を作ることができたと思います。



【カリフォルニア プルーン賞】

株式会社デイジィ(埼玉・東川口店)

徳田 大広夢(トクダ ヒロム)氏

作品名: ぷるーんとくるみの優しい食パン [ブレッド部門]

<コンセプト>

毎日の食卓にプルーンとくるみという思いを込めたシンプルな食パンです。プルーンピューレを入れることで油脂代替機能を果たし、「生食」ではしっとりもちもち、「トースト」ではサクサクと歯切れの良い食感を楽しめます。さらにローストしていない生のくるみによる風味・

コク・甘みとプルーンの天然の甘みだけで、砂糖もカットしヘルシーで健康的なパンにしました。乳製品も一切使用せず、油脂0、砂糖0、乳製品0と、アレルギーにも健康的に体に優しい美味しい食パンです。



【カリフォルニア くるみ賞】

株式会社デイジィ(埼玉・東川口店)

岡田 泰一(オカダ タイイチ)氏

作品名:プルーンとくるみの贅沢食感 [菓子パン部門]

<コンセプト>

クロワッサンの生地をベースに、プルーンピューレを使用することで本来のクロワッサンのサクサクしっとりという食感に「もちもち」という新しい食感も加わり、また一つ新しいクロワッサンが仕上がりました!プルーンピューレを使用したそばろ、生のくるみのザクザク感とあらゆる食感を一つのパンに集結。それぞれの食

感を最後まで楽しめるパンにしました。プルーンは美容効果のある食材ですが、飾りで使用したオレンジの香りにはリモネンが含まれ神経をリラックスさせる効果もあり、プルーンが苦手な方にもおいしく召し上がれるようにしました。ミルクとの相性も良く、特にお子様にはおやつとしてよく噛んでよく味わって楽しく食べて頂きたいです。



【審査員特別賞】

株式会社アンデルセン(広島・ペーカリープロダクション石窯チーム)

堀田 圭介(ホッタ ケイスケ)氏

作品名:クルミミルクで仕込んだブルーンのクロッカ

グラノーラ仕立て [菓子パン部門]

<コンセプト>

プルーンピューレを使用したパンは、しっとりさやもちり感が特徴ですが、カリッとした食感が生まれにくいので、今回は油脂代替機能を上手く利用し必要最小量の油脂で折り込みをすることで、

両方の食感が楽しめる商品にしました。オメガ3脂肪酸を最も効率よく摂取できると言われるクルミミルクで生地を仕込み、食物繊維とポリフェノール豊富なプルーンと合わせることで、抗酸化作用に優れた栄養価の高いパンになっています。さらに様々なドライフルーツや穀類を合わせグラノーラ仕立てにすることで、バラエティに富んだ素材の味、食感、自然の甘みや酸味が噛む度に口の中に広がります。この商品1つで約31gのプルーンと11gのくるみが摂取でき満足感があるので、朝食、昼食はもちろん、全体をアーユルグレイティーの香りですまっていますのでティータイムにもおすすめです。



【審査員】

一般社団法人 日本パン技術研究所 所長/農学博士 井上 好文

「新しい製パン基礎知識」著者 竹谷 光司

一般社団法人 日本洋菓子協会連合会 公認技術指導委員 野島 茂

アメリカ大使館 アメリカ農産物貿易事務所(ATO)副所長 エヴァン・マンジーノ

カリフォルニア プルーン協会・カリフォルニア くるみ協会 日本事務所 プログラム ディレクター 金子 美和

*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21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48%のプルーンを生産。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。商品の販売や価格交渉には関与しない非営利団体です。

カリフォルニア プルーンに関するレシピや栄養・健康等各種情報は www.prune.jp まで。

*カリフォルニア くるみ協会とは

現在、カリフォルニアのくるみ産業界は4,000以上の生産者と約100の加工・販売業者から成り、世界で流通するくるみの約3/4を生産しています。1987年に設立されたカリフォルニア くるみ協会は、生産者の課徴金と米国連邦農務省からの資金を得、カリフォルニア州食品農業局(CDFA)の管轄のもとに各種調査・研究、輸出相手国で商品の販売を伴わない啓蒙活動を行う非営利団体です。

海外では日本の他に韓国、中国、インド、ドイツ、スペイン、トルコに代表事務所を置き、高品質なカリフォルニア産くるみを広めるための様々なマーケティング活動を展開しています。

カリフォルニア くるみに関するレシピや栄養・健康等各種情報は www.californiakurumi.jp まで。

< 本件に関するお問合せ先 >

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/金子 TEL:03-3584-0866 E-mail:uniflex@sb3.so-net.ne.jp

カリフォルニア くるみ協会 日本代表事務所

担当:中川/金子 TEL:03-3505-6204 E-mail:uniflex@sb3.so-net.ne.jp