



2014年2月12日

合計:2枚

ニュースリリース

話題の“プルーンピューレ”を油脂の代わりに使用したパン コモディイダで発売開始

東京・埼玉・千葉・茨城の一都三県に79店舗を展開する食品スーパーマーケット「コモディイダ」の26店舗内のインスタベーカリー「パレッタ」から、通常製パンで使用する油脂のバターやマーガリン、ショートニングを一切使用せず、代替として、良質なカリフォルニア産プルーン（種抜き）に水分だけを加えてなめらかになるまで混ぜて作る“プルーンピューレ”を生地に練り込んだパン『プルーンブレッド』（税込：158円）がこの2月より発売開始しました。

“プルーンピューレ”は、プルーンに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）などの働きにより、バターなどの油脂の代わりにパンや焼菓子の生地に練り込むと、生地に保水性を与え、脂質やカロリーを抑えたヘルシーでかつ風味豊かなしっとりモチモチした独特の食感が味わえることがプロのパン・菓子職人から注目されている今話題の食材です。

また、プルーンには天然のブドウ糖や果糖などの糖類が含まれているため、砂糖も減らすことができます。

今回、この“プルーンピューレ”を油脂の代わりに生地に練り込んだヘルシーなパン『プルーンブレッド』について、開発に携わった株式会社コモディイダ ベーカリーバイヤー 原田裕一氏は「市場が成熟する中、“健康”という付加価値がキーワードとなる事は周知の通りですが、こと食品に関しては“健康・低カロリー≠美味しさ”になる場合が多く、たとえヒットしても短期間で終わる事が多いです。その中でプルーンという食材はその食材の持つ健康的な側面とパン生地味の向上を併せ持つ、非常に優れた食材である事を発見しました」と語ります。

商品に関する詳しい情報は添付をご参照ください。

■ “プルーンピューレ” を油脂の代わりに使用したパン
「プルーンブレッド」

商品説明： たっぶりのプルーンピューレとプルーンのダイスカットを練り込みました。バターやマーガリン、ショートニングを一切使用していないヘルシーなパンです。

価格： 158 円（税込）

販売地域： 東京・埼玉・千葉・茨城

店舗情報 URL：<http://www.comodi-iida.co.jp/store/index.html>

商品に関する問い合わせ：03-3916-3581 商品部 原田・高木（9：00～18：00）



■ “プルーンピューレ” に関する情報やレシピはカリフォルニア プルーン協会 HP まで
www.prune.jp

* 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
〒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