

# Two PLUMS UP

注目をあびる脂肪代替品としてのカリフォルニアプルーン

プルーンピューレを使用したアメリカにおける低脂肪ベーカリー製品の実例－その2



## 消費者のニーズに応える プルーンピューレ

消費者が嗜好品を買うのは、その味と風味を楽しむためです。ですから、脂肪分を抑えても、食べる楽しみが減ってしまうのでは、何にもなりません。しかし今日では、低脂肪という条件を満たしながら、甘くてコクのあるお菓子を提供することも簡単になりました。それを可能にしたのが、プルーンピューレです。天然の脂肪代替品として、プルーンピューレは、今や市場一の成果を上げています。取り扱いが簡単で、風味豊かなしっとりとした製品ができあがるので、当然、消費者にも好評です。

### 低脂肪ベーカリー製品を 求める声への自然の答え

プルーンピューレを用いると、しっとりとした風味豊かなベーカリー製品ができあがるので、食べる喜びは一層高まります。その理由は、高濃度のペクチン、ソルビトール、リンゴ酸の作用で、製品の賞味期限が大幅に伸び、風味も豊かになるからです。しかも添加物（合成添加物も含む）を加えなくても、その風味は長期間薄れることはありません。

### シスコ社に 引き合い「殺到」

テキサス州ヒューストンに本拠をおくシスコ社が、シスコ・スプリームのブランドで、プルーンピューレを発売しました。生産部長のバーバラ・コックス女史は、殺到する業務用（外食用）の需要に驚きを示しています。量産を発表してからわずか3日間で、製菓製パン会社や健康管理施設からの電話による問い合わせは、50件近くもあったといいます。「プルーンピューレは、ほとんどすべての食品に利用できます」と彼女は語っています。

でも、プルーンピューレは、このような条件を満たすのにぴったりです。いずれの場合でも、消費者テストでは、プルーンピューレを用いた低脂肪製品は好評です。



### 試食テスト

プルーンピューレを利用したベーカリー製品は、一口食べればそのおいしさがわかります。

最近、プルーンピューレを使った無脂肪、低脂肪、半脂肪製品と脂肪分を全く減らしていない従来の製品との比較テストが行われましたが、参加者の85%が、従来の製品と同じ、あるいはそれ以上に良いという評価を下しました。とりわけ、冷凍クッキーとマフィン生地の製品が好評で、90%を越える反響がありました。

### プルーンピューレを取り入れた ブエナ・ビスタ・フーズのすばやい対応

毎週おなかのすいた子供たちに22,000枚ものチョコレート・チップ・クッキーを売っていると、たとえ脂肪分を減らすためとはいえ、その材料の配合は簡単には変えられません。とにかく味と舌ざわりが肝心だからです。

カリフォルニア州サン・ホワン・カビストラーノにあるカビストラーノ統一学区で、給食及びマーケティングを担当するビル・コールドウェル氏によると、クッキーメーカーであるブエナ・ビスタ・フーズ社は、プルーンピューレの導入で、この転換を予想以上に簡単に行うことができたと述べています。

「新しい製品のレシピを作るのに、時には数年を要することがあります。しかし、今回は2週間ですみました。最初の試作品でも、上々の味でした。子供たちには大好評です」もちろん売り上げは着実に上昇しているとのことです。



## プルーンピューレが第一位

研究によると、食物繊維、ソルビトール、リンゴ酸の含有レベルが高いものほど、脂肪代替品として優れ、また風味の強化に役立つことが実証されています。プルーンに含まれる食物繊維の約半分はペクチンであり、下記の表が示すようにこれらの成分を比較しても、プルーンにかなう果物は他にありません。

	食物繊維(総量)	ソルビトール	リンゴ酸
プルーン	8.1%	16.5%	1.57%
レーズン	4.0	微量	微量
デーツ	7.0	微量	0.52
いちぢく	9.9	微量	微量

(資料: カリフォルニア プルーン協会)

## “プルーン・ザ・ファット” …脂肪分を取り除きましょう

(英語のpruneには動詞で余分なものを取り除くという意味があります。)

プルーンピューレは使いやすく、そして消費者にとっても満足のゆく製品を提供してくれます。

◆ピューレ、ペースト、コンセントレート、パウダー、スプレードライなど、各種のタイプがあり、用途に応じて選択できます。

◆どれも簡単に他のものと混ぜることができ、扱いやすいのが特徴です。また、その際に特別な器具や処方を必要としません。

◆レシピから脂肪分を全て除き、代わりにその半分の重量あるいは容量のプルーンピューレを加えればよいのです。

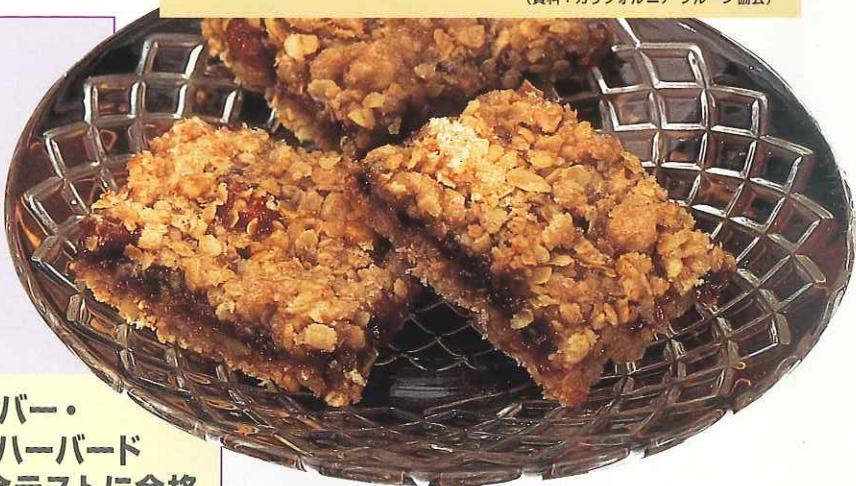
◆プルーンには本来の甘味があるので、レシピの砂糖の量を減らすこともできます。

◆プルーンピューレを使用すれば、脂肪分を加える時に必要とされる、生地をクリーム状にする作業を短縮または省略することができます。

◆しつとりとした製品を作るには、まずレシピに指定された調理時間の最短時間と最低温度で焼き上げ、必要に応じて調整します。

## プルーン・バー・ クッキー、ハーバード 大学の試食テストに合格

健康メニュープログラムを実施している、マサチューセッツ州ケンブリッジのハーバード大学ダイニング・サービスが、デザートに低脂肪のものと考えたのは、当然のことでした。そこで大学の食堂では、シスコ・ブランドのプルーンピューレを使い、ジンジャーブレッド、ブラック・フォーレスト、アップル・オート、チョコレート・リンゼル、モカ・プラム、プラム・ボグの6種類の低脂肪クッキーを開発。キャンペーンと偽って、学生に試食テストを試みました。テーブル・テントを使い、2週間のキャンペーンの期間中、アンケートにきちんと答えた人には賞品が与えられると宣伝したのです。ハーバードのマーケティング・コーディネーター、タラ・トゥーミー女史によると、約4,000件のアンケートが返送されたとのことです。そして、最も人気のあったジンジャーブレッドとプラム・ボグについては、定番メニューに加える前に、再度試食テストを予定しているとのことです。



## プルーンピューレ、試食テストで好評

フードサービスの専門家による、大手業務用食品メーカーが開発した新しい低脂肪製品の試食テストの結果は次の通りでした。

	クッキー	マフィン	全體
色	4.11	4.26	4.14
外見	3.97	4.18	4.04
風味	3.95	3.98	3.89
芳香	3.98	4.07	4.01
舌ざわり	3.75	3.80	3.71

5=大変優れている 4=優れている 3=普通 2=やや劣る 1=不可  
※平均値 製品によっては、これより高い評価を受けたものもある。

(資料: カリフォルニア プルーン協会)

写真提供(表紙、2ページ、4ページ):「ベスト・レシピ・マガジン」

## ラベルのわかりやすさも魅力に

ブルーンピューレを使えば、低脂肪ベーカリー製品のレシピから多くの添加物あるいは材料を除くことができます。その結果、ラベルの内容がずっと短く、わかりやすく、しかも消費者の嗜好のそった内容になります。最近行われた無脂肪クッキー2種類の成分表記を比較した調査では、消費者はブルーンピューレを使った製品のラベルを好むことがわかりました(81%対19%)。しかも75%以上の人人が、「ラベルがわかりやすいからブルーンピューレを使った製品を買う」と答えています。



### シンプル・イズ・ベター “わかりやすさが第一”

ブルーンピューレは、ベーカリー製品に用いられる脂肪分の全部、あるいはその一部を代替できるだけではなく、下記のように、他の成分の代わりとして使用することができます。

代替される材料 ブルーンから得られる効用

**フルビオン酸カルシウム**：ブルーンから自然に発生する酸が、パンのカビの増殖を抑制する。

**カラメル色素**：ブルーンは元来濃い褐色である。

**卵**：脂肪分やコレステロールを加えることなく卵と同様に生地のつなぎの役目を果たす。

**湿潤材**：天然で強力な湿潤効果のあるソルビトールをこれほど多く含む果物は他はない。

**塩分**：有機酸が低塩ベーカリー製品の味を高める。

**ショートニング**：ブルーンに含まれるペクチンやソルビトール、リンゴ酸が相互作用して味を高め、しつとり感を与え、風合いを高める。

**ステアリン酸ナトリウム**、**乳酸、その他の乳化剤**：ブルーンの天然の有機酸やソルビトール、また砂糖の削減は生地に強化・軟化作用を与える。

**甘味料**：ブルーンには、そのまま甘味料として使用できるだけのシロ糖、果糖、ぶどう糖、およびソルビトールを含んでいる。

(資料：カリフォルニア ブルーン協会)



### ●お問い合わせ

**California Prune Board**

カリフォルニア ブルーン協会 日本マーケティング事務所

〒106 東京都港区東麻布1-5-3 パシフィックビル 3F TEL.03-3584-0866 FAX.03-3505-6353