

# 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



# 脂肪代替食品の舞台裏

人々をあっと思わせるような手品も、その仕掛けを知ってしまえば、実は誰にでもできるものだったりします。同様にコクのある甘さを持ち、しかも低脂肪という私たちの望みを叶えてくれる食品は、かつては実現不可能と思われていました。でも秘密を明かせば簡単です。答えは、プルーンピューレ。この風味をまったく損ねない画期的な天然の脂肪代替品は今、最も高い評価を受けています。

## 自然が与える理想的な脂肪代替品

100%自然から作られる高品質プルーンピューレを脂肪の代わりに使うと、おいしさがおちるどころかより味わいが深まり、しっとりとして柔らかく、おいしいベーカリー製品が出来上がります。その秘密はいったい何なのでしょう。

◆プルーン(ドライ プラム)には繊維質がたっぷり含まれていますが、その半分はペクチンです。ペクチンは製菓製パンの工程において生地をクリーム状にする



る過程でショートニング同様、空気を生地にとりこむ役目をはたします。

◆プルーンには、ソルビトールが15%という高い割合で含まれています。ソルビトールは、高い吸水性を持つ砂糖酒で、グルコースやフラクトースのような天然の糖に作用してベーカリー製品の賞味期限を延ばすという性質も持ち合わせています。

◆プルーンにはまた、高い比率でリンゴ酸も(1~2%)含まれています。リンゴ酸は、強力な天然保存料であるだけでなく、それだけで味に深みを与えるという役割も果たします。また、ペクチン同様、食べるときに少しずつ味がかみしめられるよう、風味を閉じ込めて逃がしません。他の脂肪代替品は、瞬間的な風味を与えるだけで味けないものが多いのが特徴です。

リンゴ、レーズン、いちじく、デーツ(なつめやし)など、他の脂肪代替品は、どれをとってもプルーンほど豊富にペクチンやソルビトール、リンゴ酸を含むものはありません。プルーンだけが持つ特殊性によって、それが最も効果的かつ応用範囲の広い脂肪代替品であることは科学的にも証明されているのです。

## 低脂肪ベーカリー製品に関するマーケティングのための新ルール

消費者が低脂肪の嗜好食品を購入する

際に、最も重要視するのは「味」であるということからマーケティング業界の常識も変わりつつあります。こうした最近の傾向におけるルールを商品に生かすことができれば、誰でも低脂肪食品市場において大成功を収めることができます。

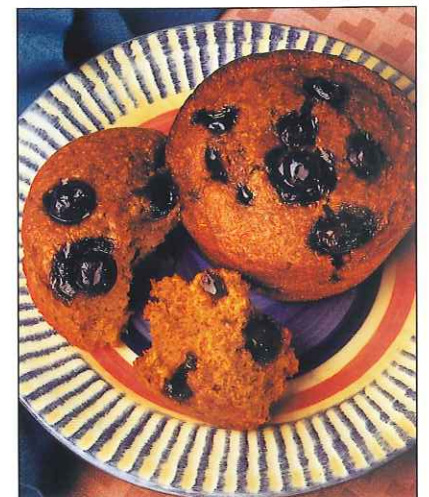
**#1: 脂肪をふんだんに使った食品に勝るとも劣らない「おいしさ」の提供**

“低脂肪食品にしては悪くない”では、もう消費者に認められることはできません。プルーンを使えば、低脂肪でありながら大変美味しい製品を作ることができます。

**#2: 「低脂肪」であることを最大の強みにしない**

消費者が嗜好品又は菓子類を購入するときの最大のポイントは「味」です。低脂肪であるからといって食べる楽しみを奪うことは許されません。

**#3: よく知られている高脂肪食品の丸写しは避けること。**



### プルーンのたぐいまれな特質

研究により、脂肪代替品はペクチン、ソルビトール、リンゴ酸を多く含むほどその効果が高いことが実証されています。他の果物はプルーンと比較するとその含有量が低いことがわかります。

#### 内容成分

	ペクチン	ソルビトール	リンゴ酸
プルーン (ドライプラム)	7.5%	15.0%	1.45%
リンゴ	2.5	0.6	0.67
レーズン	※	※	※

※きわめて微量含まれている (資料: カリフォルニアプルーン協会)

# 目を引くディスプレイで大成功

## モトローラフードワークス社“ウェルネスプログラム”の場合

写真提供：Karp's Inc.

今から約一年前、モトローラフードワークス社のナチュラルバランスウェルネスプログラムより、ヘルシーモーニングマフィンが発売されました。そのとき導入された一日4万人以上の利用者のある社員向けの自動販売機では、目を見張るほどの売上増を達成しました。たいへんおいしく、しかも健康的な朝食ペストリーが登場したのですから、当然の結果でもありました。消費者は、このキャロットケーキのような、しっかりとしたフルーツ風味のマフィンを存分に楽しんだのです。

このマフィンは、アリゾナ州、スコッツデールにあるフードワークス社のエリアマネージャーのアニタ・ブラウンとL.カープ&サンズ社が共同で開発に当たりました。冷凍ケーキ生地の脂肪代替品には、プルーンピューレが一番というのは、さまざまな材料を試した後に、イリノイ州のエルクグローブビレッジの技術者たちが出した結論でした。

また、モトローラ社が独自で実施した味覚評価テストにおいても先の結論を指示する結果となりました。

5段階評価を用いたヘルシーモーニングマフィンの評価は以下の通りです。

◆ 味	4.41
◆ 外見	4.38
◆ 色	4.36
◆ 香り	4.27
◆ 風合い	4.26

このマフィンは再購入率もたいへん高く、10人中9人が再購入の意思を表明しました。

「プルーンピューレを使用したことによって商品が失ったものはないでしょう。



それどころか今まで以上のものになりました。」とブラウン氏は絶賛します。

また、このマフィン売る際のディスプレイにも工夫が凝らされていました。焼き立ての低脂肪マフィンが、セルフサービスの朝食カウンターに置かれたカゴに盛りつけられ、その横にフレッシュジュースや低脂肪のカッテージチーズ、ヨーグルト、低脂肪のグラノーラが並べら

れています。「まず人は目で食べた後に口で食べる。」とブラウン氏は言います。このように魅力的に見えれば見えるほど、売上は伸びるのです。

フードワークス社はまた、他の商品へと事業を拡大しつつあります。低脂肪のブルーベリーマフィンやクランベリーマフィン、ブラウニーなども人気のウェルネスシリーズに新しく加わりました。

# プルーンピューレの使命

## グリーンフィールドヘルシーフーズ社の場合

1992年に発売された低脂肪食品の数は、優に1,250を越えています。トレンドパブリッシング社のニュープロダクトニュース紙によると、1年間の発売数としては最も多く、パン・ケーキ類は、その約16%を占めています。

低脂肪スナックというこのニッチに参入したのは、ラドンナ・カポツィー人だけではもちろんありません。しかし、彼女の商品開発の戦略は、他の者に比べて少しだけ先進的でした。グリーンフィールドヘルシーフーズ社を設立したこのフランス仕込みのシェフは、味が良く、しかも栄養価の高い低脂肪食品の完成を目指したのです。

目標を達成するために、カポツィ女史は専門家からなるチームを編成しました。技術者、科学者、栄養学者、マーケティング、財務担当者らが調査と開発のためにエネルギーと時間を費やしました。そうして、プルーンピューレを脂肪の代わりに使った無脂肪のブラウニーは、グリーンフィールドヘルシーフーズ社の看板商品となったのです。

「レシピを一つひとつお教えするわけにはいきませんよ。企業秘密ですからね。」

コネチカット州フェアフィールドにある当社の上級副社長であるエリック・クラーク氏は言います。しかし、何が入っていないかについては、誇らしげに語ります。「人工保存料や人工甘味料、人工脂肪分、コレステロールは一切含まれておりません。」

また、彼は、「我々のブラウニーは、市場で売られている他の無脂肪ブラウニーと違い、しっとりとしておいしいのです。他のメーカーのブラウニーの中には、包みの箱を食べるほうがまだまし、というもあります。」とまで言い切ります。

彼らのビジネスの原動力である消費者の熱狂的な支持に応え、グリーンフィー

ルド社は最近、新商品を二つ製造ラインに加えました。無脂肪のチョコレートチップマフィンとリンゴ風味マフィンです。このように安心して食べるのできるお菓子もまた、プルーンピューレを使っているために、しっとりとした風合いを持ち、味わい深いものに仕上がっています。

グリーンフィールドヘルシーフーズ社は、1994年には、1,200万ドルから1,500万ドルの売上を見込んでおり、今や、健康志向の菓子業界の中にしっかり定着したといえます。そして最後にこう結論します。「ついにファットフリー（無脂肪）はおいしくなったのです。」



# プルーンは夢をかなえてくれるもの スザンヌマフィン店の場合

サンフランシスコのベイエリアにある8店舗からなる高級ベーカリーチェーン、スザンヌマフィンのオーナーは、客がローファットブームに走り出すのを見て、不安を隠せませんでした。彼女はまた天然の脂肪代替食品として、よりよいものを模索している最中だったからです。

「品質に自信を持っていないものに、自分の名前を付けることは本当はしたくなかったのです。」とスザンヌ・イブスタイン女史は言います。「私はずっとグルメマフィンを手がけてきました。化学薬品など、天然でないものは使わない主義なのです。」

そんなある日、食品業界の展示会場を歩いている、プルーンピューレを使って作られたチョコレートチップクッキーを試食しました。「おいしかったのよ。これこそ夢が現実になったようなものだったわ。」

彼女はさっそく試作を始めました。何度も失敗を重ねた後、このフルーツベースの材料が、脂肪分の代わりとして今まで使った何よりも優れていることを発見しました。それは、味を引き立て、口触りを良くし、しっとり感を与えるとい



う、脂肪分と同じような働きをしました。さらに、素晴らしいことには、プルーンピューレの持つ自然な甘さのおかげで、砂糖の量を減らすこともできたのです。

こうしてできた新製品を店頭に並べる前に、彼女はブラインドテストを試みました。その結果、回答者の中の専門調査員すら違いを識別できないのを目にしたとき、彼女は成功を確信しました。彼らの口にしてはいるマフィンは、脂肪分を実に97%も削減していたのです。

スザンヌの“ベリーベリーローファットマフィン（超低脂肪マフィン）”は、今では売上の25%を占めています。それは今まで脂肪分をふんだんに使ったマフィンを好んで買っていた客層が嗜好を変えたというよりも、実際に超低脂肪マフィンが新たな客層を顧客としてつかんできたと言えるでしょう。

「脂肪分を嫌って寄りつかなかったお客様が、やっと罪悪感を抱かずにうちのマフィンを食べられるようになったのです。」と彼女は説明します。

●スザンヌの超低脂肪マフィンの材料  
全粒粉、乾燥アプリコット、にんじん、リンゴ、スパイス等

●種類  
チャンキーアップル、バナナウォールナッツ、パンプキン、クランベリーオレンジ、ブルーベリーホールウィート、ブランブラン、フレッシュアップルブラン、ブルーベリーブラン、フレッシュオレンジ。

“本当においしくなったのよ、プルーンピューレはまるで夢が現実になったようなものね。”

——カリフォルニア州サンフランシスコ  
スザンヌマフィン店のオーナー  
スザンヌ・イブスタイン



# 良いものは木に成る<sup>(ツリー)</sup>

## クッキーツリーベーカーズ社の場合

クッキーツリーベーカーズ社の成功の根本にあるのは、決して妥協することなく高品質の材料を使うことです。

「我々が提供するものは、質の高い、やわらかい、しっとりとして噛み応えのあるクッキーなのです。」上級副社長のジェリー・スメカル氏は言います。ユタ州のブローボの小さな小売店であったクッキーツリーベーカーズ社は、現在では解凍してすぐに食べられ、長期間風味のおちないクッキーを提供する、全米、全世界を市場とする企業に成長しました。

「私たちのクッキーには大きめの材料がふんだんに使われています。細かいかけらではなく大きなかたまりを使うのです。『岩のような塊』というのがトレードマークなのです。」

低脂肪を好む層をターゲットにしたクッキーを生産することになったとき、クッキーツリーベーカーズ社は、最も高品質の脂肪代替食品を調達することにしました。「全米が狂ったように低脂肪食品を求めているようだ。今までに低脂肪

製品を開発してみたが、どれもうまくいかなかった。私たちが最も重視したのは、いかにおいしいクッキーを作るか、であったのです。」とスメカル氏は語ります。

「最も味が良いと評価を得られたのは、プルーンピューレをベースに使ったときだったのです。口触り、味、保存性において、プルーンピューレは、最も優れていたのです。しかも、賞味期限は90日もある。」

クッキーツリーベーカーズ社では、現在ホールサムアクセントという商標のついたパッケージで穀類やフルーツを組み合わせた3種類のフレーバーを販売しています。「まず最も人気のあるフレーバーから始めたのです。チョコレートチップとレーズンオートミール。その後に我々オリジナルの商品、クランベリーアップルを売り出しました。」とスメカル氏は説明します。

「味が本格的でなおかつ脂肪分が低いのであれば、消費者は満足を得られずにはいられないということでしょう。」

“…いちばん大切なことはおいしいクッキーを作ることです。プルーンピューレのおかげでわれわれは最高の味と風味を生み出すことが出来たのです。”

——ジェリー・スメカル  
クッキーツリーベーカーズ社上級副社長  
ユタ州ソルトレイクシティ



# 究極の試練は「味」

一度口にすれば、プルーンピューレを使って作られたベーカリー製品のすばらしい味を確認することができます。

一部、または全てのショートニングをカットするかわりに、プルーンピューレを使った低脂肪ブラウニーと低脂肪マフィンの味覚テストを行ったところ、回答者のうち、ブラウニーをまた購入すると答えた人は92%、マフィンを購入すると答えた人は83%という結果になりました。この二つの商品はオートミールレーズンクッキーについても行われたさまざまな味覚テストでも、予想どおり平均値以上という結果を出しました。

〈表1参照〉

## すっきりとしたラベルが 購買意欲をそそる

プルーンピューレを使った低脂肪の材料構成にすると、右記〈表3参照〉に挙げた添加物や材料の多くは、削除あるいは削減できます。そうしてできるのは、短くてより消費者にやさしい、そして消費者の購買意欲をそそるラベルなのです。

### ラベルでの原材料表示比較による購買意欲調査

	元の商品	プルーン使用の商品
絶対買う	5.3%	23.5%
たぶん買う	21.0%	50.6%
合計	26.3%	74.1%
どちらとも言えない	42.1%	19.7%
たぶん買わない	15.8%	4.9%
絶対買わない	15.8%	1.3%

〈表2〉

(資料：カリフォルニアプルーン協会)

二種類の無脂肪クッキーについて最近行われた調査の結果、次の事柄が明らかになりました。消費者は、プルーンを使った商品のラベルを好んだだけでなく(プルーン使用の商品では81%、もとの商品では19%)、ラベルのシンプルさを理由に、かなり高い購入意欲(プルーン使用の商品では74%、もとの商品では26%)を示したのです。

〈表2参照〉

そうして導き出された結論は、かんたんなことがよりよいこと、シンプル・イズ・ベター。そして、味、風合い、シンプルさ、消費者の嗜好、全てを満足させることのできる脂肪代替食品はプルーンピューレだけなのです。

### プルーンピューレを使った低脂肪ベーカリー製品における味覚テストの結果

	ブラウニー	オートミールレーズンクッキー	フルーツキャロットマフィン
色	4.74	3.96	4.35
外観	4.60	測定せず	4.37
味	4.46	4.16	4.27
香り	4.63	4.40	4.25
風合い	4.37	3.96	4.15

1=とても悪い、2=悪い、3=普通、4=よい、5=とてもよい

〈表1〉

(資料：カリフォルニアプルーン協会)

## シンプル・イズ・ベター

プルーンピューレは、ベーカリー製品の脂肪分だけではなく、以下のような材料の代わりにも使うこともできます。つまり、原材料表示ラベルは、よりシンプルに、生産コストはより低くできるということになります。

### 代替される材料 プルーンから得られる効用

プロピオン酸カルシウム：プ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：プルーンは元来濃い褐色であるため、カラメル色素の代わりとなる。

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をつなぎの役目をはたす。

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にない。

塩分：有機酸、特にリンゴ酸が低塩のベーカリー製品の味を高める。

ショートニング：プ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、しっとり感を与え、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：プルーンの天然の有機酸やソルビトール、また砂糖の削減によって、人工的な乳化剤の代わりに生地の強化、軟化作用を与える。

甘味料：プルーンには、そのまま甘味料として使用できるだけのショ糖、果糖、ぶどう糖、おとびソルビトールを含んでいる。

〈表3〉

(資料：カリフォルニアプルーン協会)



# どうすれば、うまく余分な脂肪分を取り除くことができるか

低脂肪食品を製造してみてください。  
お客様はプルーンピューレを使っただけで  
好意を持ったりするものです。



## プルーンピューレを使うときのコツ

その場に応じて、最適なプルーンピューレの構成比を選び、次の使い方に従って下さい。

〈参考〉

- ◆プルーンピューレの構成は通常はプルーンが45%で、水、コーンシロップや果物のペクチンなどが55%という割合である。
- ◆プルーンパウダーは、プルーンから作られ、水分3.5%から4%程度まで乾燥させたものである。パウダーは、他の乾燥材料とよく混ぜ合わせ、水分の少ない焼菓子の生地材料として適している。
- ◆始めに脂肪分を全く加えず、その重量または体積の半分をプルーンピューレに代替してみる。
- ◆プルーンには自然な甘味があるので、砂糖を減らすこと。
- ◆脂肪分を加えるときに必要とされる、生地をクリーム状にする作業は、短縮または省略することができる。
- ◆クッキーやマフィンを作る際には、低タンパク質の小麦粉を使うこと。プルーンピューレは最後に加え、生地がちょうど混ざり合うまでさっと混ぜる。
- ◆オーブンで焼く時間の調整が肝心である。時間が短すぎるとベトリし、焼きすぎるとパサパサになる。焼き時間や温度は、表示されている範囲の最低値に設定し、必要に応じて調整すること。



● お問い合わせ

**California Prune Board**

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 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