

「2013年 カリフォルニアプルーンベーキングセミナー」

2013年5月9日に東京会場にて、また5月17日に神戸会場にて、2013年 カリフォルニアプルーン ベーキングセミナーが開催されました。日本製粉株式会社様協力のもと、東京会場、神戸会場ともに製パンメーカー、レストランチェーン、ホテル関係者等、定員を超える人数が参加、主催担当者のお話では非常に盛況でした。

プルーンピューレを油脂の代替としてベーカリーシーンで活用する方法、ヘルシーパンのマーケティング紹介をメインテーマに、講師としてベーカリーコンサルタントの山崎豊氏、健康料理作家の茨木くみ子氏の講演が行なわれました。

プルーンの輸入量は近年増加傾向にあり、リテール市場では、POSデータ上、最も売れているドライフルーツでもあります。今回の講演では、さらなる需要の裾野を広げるため、製パンにおいてプルーンピューレを油脂の代替として活用する方法が様々な角度から紹介されました。



山崎 豊氏



茨木 くみ子氏

● 主なアピールポイント ●

- バターの代替として使用した場合、カロリーはバターの1/5程度。
- プルーンピューレに含まれるペクチンの保水力でしっとり感、もちもち感が長続きする。
- 全粒粉を使用したような自然な色合いが出せる。
- バターと比較して安価である。
- マーガリン等の植物性油脂の代替として使用すると、トランス脂肪酸フリー。



プルーンピューレを使用したパン



弊社プルーンピューレ展示の様子

実際に、油脂の代わりにプルーンピューレを使用したパンが紹介されましたが、皆さん興味深げに試食されていました。米粉を使用したようなもちもち感があり、プルーン特有の「カラメル臭」などは感じられず、あっさりした風味に仕上がっていました。

健康志向が非常に強いとされる日本の市場において、ノンファットパンは、年代によって差はあるものの、60～70%の人が好むそうです。ホームベーカリーの普及によって、パン製造時に添加される油脂の量が多い事に気づいた消費者が、主食として好まれるパンのカロリーをますます気にするようになってきています。

山崎豊氏の実演では、弊社のプルーンピューレと他社の製品を比較。弊社製品は非常に滑らかで使いやすいとのコメントをいただきました。

弊社のプルーンピューレは、荷姿5kg×2、1kg×10と2つのタイプをご用意しております。

プルーンピューレの他にも、SUNSWEEET社の原料を輸入後、ダイスドプルーン、プルーンビッツ等様々な形に加工した製品も取り扱っておりますので、併せてご検討くださいますよう、お願い申し上げます。製パン用のオリジナルレシピといっしょにご提案させていただく事も可能ですので、営業担当者まで是非お問い合わせください。