

フランス西部の食品業界展示会「セルボテル」をレポート 真新しい素材も多数出展

ブーランジュリー・パティスリーやレストラン、ホテルなど食品業界が一堂に会する展示会「セルボテル」が2021年10月17日から20日まで、フランス西部のナント市で開かれた。近隣の企業を中心に420社が出展し、約2万9,000人が来場した。その中から注目すべきメーカーや商品を紹介する。



ヘルシー志向の野菜や植物のミックス粉

パリ近郊セルジーに本社を構えるワコルズは、野菜と植物、マメ科植物を組み合わせたパン用パウダー4種を新発売。栄養、味、色の3点を考慮した製品で、小麦粉に混ぜて使う。ピンクの粉はピーズとハイビスカス、カボチャの種、トマト、ヒヨコ豆、レンズ豆、黄色はつる植物のガラナ、トマト、カボチャ、麻の実、ライス・プロテイン、ターメリックなどを配合。全て添加物不使用でビオ（オーガニック）認証を受けている。



半焼成生地ストック用冷蔵庫

ラックオープンなどを製造しているハイン社が紹介していたのは、半焼成生地を14日間ストックできる冷蔵庫『フレックスUV』。冷凍庫での保存に比べて40%のエネルギー削減となり、食品ロスの削減にもつながるとしている。

またデッキオープンの新商品は、水の代わりにオイルをパイプに循環させて温度を上げるオープン『テルモ』。オイルの発熱によってオープン内の温度がより安定し、常に均質のパンが焼けるという。写真はブースで紹介されたオープン『エコストーン²』



関心が高まるヘンプ(麻)

1777年からブルターニュ地方で5世代にわたって続く製粉会社ゲネゴの新商品は、リラックス効果があるといわれるヘンプ(麻)のパウダーと種子、ケシの実を混ぜたミックス粉『ゼン』。ヘンプはパンや菓子の材料として近年フランスで注目されている素材で、草のような味とほのかな甘味がある。



日本の食材にも注目

料理クリエイター「タカコ・エ・ナオコ」として、フランス各地で日本食材の試食会や営業支援などを行っている広部直子さんと鈴木貴子さんは、広島県と佐賀県の日本酒を紹介。「日仏の美味しいものを、地方から地方へ」をテーマに小規模の酒蔵を中心に紹介した。