

# 「シラ・ユーロパン」 パリで開催 国際製パン製菓見本市

## 小型の石臼製粉機やエコ製品に注目が



国際製パン製菓見本市「第24回シラ・ユーロパン」が3月26～29日までパリ市内の会場で開催された。製粉会社や製菓会社、機械メーカーなど約300社が出品し、約2万5,000人が来場した。新商品や注目の製品をピックアップして紹介する。

### 小型の石臼製粉機が登場

ブーランジェの関心の高さがうかがえたのが、店内や工房に設置できる小型の石臼製粉機だ。アルマ・プロ社は『ムーラン・メリア』シリーズの3機を展示。マヌエル・ガルシア社長は「職人向けなので部品数を極力減らし、使いやすさを重視した」と話す。木とステンレス、花崗岩の臼で構成し、底面サイズは約0.65㎡から最大0.98㎡で、プロ向けの小型機として最近注目されている。1時間あたりの製粉能力は機種により10kg～100kg。穀物の配送システムや使用エネルギー削減の実現などで4つの特許を取得している。

また、ムーラン・アストレイア社は1㎡の石臼製粉機を発表。ライ麦やソバなどあらゆる穀物に対応でき、小麦の抽出率の調整機能もオプションで付けることができる。「お客様の前で製粉することで、小麦や製粉への理解を深めてもらう機会となり、活気も生まれる。設置後に売上が7%アップした店もある」と担当者は話す。



すぐれた新商品に贈られるシラ・ユーロパン・アワードを受賞したアルマ・プロ社の製粉機



アストレイア社の製粉機。車輪付きなので移動が簡単で、イベントでの利用もできる



ムーラン・ファミリオー社の『ル・ヴェルチュビオ』

### ヒヨコ豆粉のパン

製粉会社のスタンドでは、栄養素が豊富で低脂肪であるヒヨコ豆粉のパンがクローズアップされていた。

ムーラン・ファミリオー社の新製品『ル・ヴェルチュビオ』はヒヨコ豆を中心としたミックス粉。石臼挽きの全粒粉、ヒマワリの種、キビ、キノアを組み合わせている。グラン・ムーラン・ドゥ・パリ社は、単独でもほかの粉と混ぜても使えるヒヨコ豆粉を紹介。小麦粉と発酵生地などを加えたフォカッチャのレシピを披露した。



グラン・ムーラン・ドゥ・パリ社のフォカッチャ

### カカオの粘液を凝縮

チョコレート業界では、これまで廃棄されてきたカカオの果肉や皮を再利用する取り組みが進んでいる。ヴァローナ社は、カカオの実の周りにある粘液を凝縮させた『オアピカ』を新発売。ガーナで収穫されたカカオ豆の粘液をろ過、殺菌し、糖度72度まで凝縮させたもので、酸味と加熱したフルーツの風味が特徴。料理のソースからパティスリーのグラサージュやジュレなど、幅広いレシピを提案している。

これまで廃棄されてき



褐色と酸味が特徴の『オアピカ』を使った焼き菓子