

この夏、涼感あるパンに注目!

今夏の猛暑を乗り越えるため、各材料メーカーでは独自の製品とノウハウを生かした“冷やして食べるパン”または“見た目の涼しさに訴えるパン”の提案が盛んだ。その中には、節電環境下でもおいしいパンを消費者に届けるアイデアも盛り込まれている。今回、各社が提案する涼感あるパンにスポットを当てて紹介する。



奥本製粉
「ひんやりプチベリー」



鳥越製粉
「コーティングゼリーミックスで作るドーナツ」



ソントン食品工業
「パンブルームスフロマーージュ」



キリン協和フーズ
「コーヒーゼリー&ホイップ」



田中食品興業所
「生とろクリームパン」



友栄食品興業
「夏のプリンサバラン」



不二製油
「サマーキッズ用フィリング」で作るパン

日本の夏をクールダウン 涼感あるパンの元年到来!

今年は材料メーカーの展示会にも冷やして食べるとおいしい、もしくは見た目の清涼感を打ち出した製品が勢ぞろいし、高い注目度を持って迎えられた。昨年の猛暑の記憶も新しい今、涼感を全面に打ち出したパンの元年が来たと言えそうだ。そこで、編集部では各材料メーカーが満を持して提案する「涼感あるパン」の数々取材。各社渾身の個性的な材料から生み出されるおすすめのパンをレシピと共に紹介する。また、夏場の販売方法のアイデアについてもアンケート調査した(文中の太字は各社の製品名)。

田中食品興業所

大々的なキャンペーンで展開する 冷やすから“こそ”おいしいパンの数々 生とろクリームパン/ しっとりレモンティー/ ごっごっアイスコロネ

この夏、数十種におよぶ冷やしておいしいカテゴリのパンを提案し、大々的にキャンペーンを展開している同社。そのキーワードは、消費者の認知度も高まりつつある「冷やしてもおいしいパン」から「冷やすから“こそ”おいしいパン」への進化だ。これにより、冷やすことで得られるおいしさと必然性を訴求し、一層の認知を図っている。中でも新製品の『**プチール 純生クリームカスター**』は、北海道産の生乳から作られる“純生クリーム”がミルクのkok深い味わいのカスターに仕上げ、たっぷり使ってもしつこくない甘さと、とろけるような口どけが夏向きの商品に最適。これをたっぷり注入したクリームパンがこの夏のおすすめ。新製品の発売を記念して、スリーブの無料提供キャンペーンを行い、販売方法の提案も行っている。



生とろクリームパン

【配合】%

強力粉…70 / フランスパン用粉…30 / 上白糖…15 / 食塩…1.5 / 液卵…35 / 脱脂粉乳…3 / マーガリン…25 / イースト…5 / イーストフード…0.1 / 水…30

【工程】

ミキシング…L 3分 M 4分 ↓ L 2分 M 5分 H 1分 / 捏上温度…27℃ / フロアタイム…30分 / リタード…60分 ~ / 空折り…3つ折り1回 / 分割重量…40g / ホイロ…35℃ 75% 40分 / 焼成…200℃ 12分

【成形】

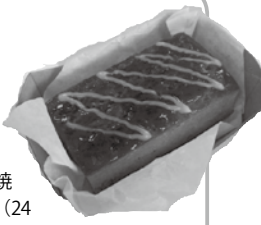
①生地幅30cmに整え、3mm厚に延ばす②端から4cmにカットして渦巻き状成形(40g) ③直径7cmの焼き型に入れホイロ後焼成④焼成後、『プチール 純生クリームカスター』を45g注入する

しっとりレモンティー

【成形】

①対生地50%のシートを6層に折込み、生地を伸ばし敷き込み、ピケを入れてホイロを取る。(シート折り込み生地1800gで天板1枚) ②ホイロ後焼成。焼成冷却後、8cm角に切り分ける(24個分)。③サイドのカット面にシロップ(スライスしたレモンをシロップに漬けたレモン果汁1%のシロップ)を浸し、上面にグレーズを線引きし、スライスレモンのシロップづけを飾る。

使用製品:『シチリアレモンシートN』『練り込み用紅茶ベース』



レモンティーをイメージし、生地にシロップを浸してひんやりを演出

ごっごっアイスコロネ

【成形】

①デニッシュ生地を生地幅30cm生地厚4mmまで伸ばし、3cmにカット(40g)。②コロネ成型して、端に卵白を塗りアーモンドダイスを散らし、ホイロ後、焼成。冷却後『プチール クールバナラクリーム』を35g注入し刻んだクランベリーを散らす。

使用製品:『プチール クールバナラクリーム』



バナラアイス味のクリームを入れてコーンアイスを表現

■ 田中食品興業所

開発の背景: パンについても冷やすと老化するというマイナス点を改良し、パン生地だけでは表現できないフィリングならではのジュシー感や清涼感を与える商品が消費者のニーズを捉えるのではないかと考察。調理パンが売れた後の冷蔵ショーケースでの販売で二次活用でき、冷蔵販売することでパンの付加価値を高め、単価10円から15円くらい常温のパンより高く設定して販売できると考えた

フィリング開発にあたり最重要視した点: 第一に「味」として、清涼感を演出するため、最近のトレンドである“強い酸味”を表現した『シチリアレモンシートN』。第二に「食感」で、“喉越しの良い”、食べ口がやさしい口どけのよい『プチール純生クリームカスター』。第三に「イメージ」で、お客様が“ヒんやり感”を連想しやすい商品名でバナラアイスのような味の『プチールクールバナラクリーム』

節電環境での販売アイデア: 常温でもおいしいパンを「自宅で冷やすとさらにおいしく」というアイキャッチをミニポップで示し、新しい食べ方を案内
冷やしパンの今後: 従来夏のパン企画は「カレーパンフェア」や「がっつり惣菜パンフェア」という食欲減退に対して食欲促進させる惣菜パン企画が主流。食欲促進の反対の裏面企画として、惣菜パンとは別棚に食欲減退時期に食べやすいスイーツ感覚の冷やしパンは夏の両極企画として定番化するのではないかと

● 本社: 072-238-0281