

丸和油脂

ルポ
業界注目の商品

日本人好みのサワーブレッドを簡便に作れる 世界で初めての油脂加工品『RB-1』

丸和油脂（倉持和夫社長）は大正12年（1923年）にパンに特化しマーガリン製造を開始した老舗メーカー。今健康志向の高まりからライ麦パンやサワーブレッド市場が活気を増す中、油脂メーカーとして健康分野に貢献したいと開発されたサワーブレッド用油脂加工品『RB-1』が注目を集めている。発売1年目を迎えた同品について、その使い方や効果を開発担当者に聞いた。

対粉比7～12%配合するだけで まろやかな酸味の サワーブレッドが完成

RB-1が発売されたのは昨年3月。サワー種の管理や安定した風味の維持が難しいとされるライ麦パンを簡単に作れないかと一昨年より開発に着手、植物性油脂に粉末ライ麦サワー種を独自ブレンドした油脂加工品の開発に初めて成功した。パン生地ミキシング時に同品を対粉比7～12%、油脂の要領で混合するだけで程よい酸味と色つき、風味豊かな旨みとコクを持つサワー風味のパンを作ることができる。ライ麦以外にも小麦粉と合わせてもよく、例えば捏ね上がったフランスパン生地に加えれば風味の異なるバラエティ生地を簡単に作るこ

「RB-1」の開発を担当した杉山道子氏と、営業担当の田村将史氏(左より)



ができる。対粉比2～4%ならコクや旨みを添加できるため、デニッシュ生地や、隠し味にタルト台や焼菓子に使用したりと汎用性も高い。

配合されているサワー種は不活性のため発酵が進むことがなく、独自のサワー種を持たないベーカリーでも管理の手間がなく、必要な時に簡単に安定したサワーブレッドを提供することが可能。これまでも日本では、歯切れや食感を改善するためフランスパンに油脂を添加する例があることから、本格的なライ麦パンに使用できるものをと開発された。

油脂メーカーとして 健康に寄与できる商品開発を

開発担当の開発部開発課係長の杉山道子氏は、「健康に気を遣う消費者が増え、カロリー