

食べられる食器など、 食の新品がヨーロッパで続々登場

フランスやヨーロッパでは続々と新しい食品が発表されているが、その中から健康や環境問題に配慮した、若手起業家によるアイデア商品を紹介する。

©Tartinades



人気のパン用ペスト “パータ・タルティネ”用キット

チョコレートやアーモンド、ヘーゼルナッツなどをベースにしたパン用ペスト、“パータ・タルティネ”は、店頭には並ぶ種類は増える一方だ。有名パティシエやショコラティエが発表している高品質な製品もあるが、一般的には、砂糖とオイル(とくにパーム油)を多く含んだ製品も少なくない。

そこでリヨン在住のマチュー・ブランコさんは、自宅を家族のためにパータ・タルティネをつくってみたのをきっかけに、2014年3月に自宅で簡単につくれるパウダーミックス「タルティナード」を発売した。同品は、焙煎した高品質のアーモンドとヘーゼルナッツ、製菓用チョコレート、西インド諸島のアンチル諸島産のサトウキビからつくる無精製の砂糖

をミックスしたパウダーで、自分で用意するのは牛乳または豆乳など穀物飲料のみ。硬化油をいっさい含まず、ラクトース(乳糖)も少量で済む。アーモンドなどナッツ類は36%以上と



たっぷり含まれているので、香ばしい風味だ。

種類は、定番パート用のミルクチョコレートのほか、カカオ分72%のブラックチョコレート、ミルクチョコレート&キャラメル、ピスタチオ、砂糖かけのアーモンドを赤く色付けしたリヨン名産のプラリーヌ・ローズの5種。アイデア次第で、クッキーやブラウニーなど菓子の材料としても使え、レシピはサイトや冊子で紹介している。

タルティナードの成功に伴って、リヨンの市内に専用ラボを設置。事業の継続のため2014年8月、インターネット上で資金援助を呼びかけたところ、1万ユーロ以上が集まったという。現在は製菓用チョコレートやドライフルーツ、チョコレートドリンク用のパウダーなども販売している。

(タルティナード150g、4.5〜7ユーロ)

<http://www.tartinades.fr/>

