

パティスリー&ブーランジェリージャパン2015 展示会で見つけた“パンに使える素材”

パティスリー&ブーランジェリージャパン実行委員会主催の「パティスリー&ブーランジェリージャパン2015」(6月16日～18日)の展示で見つけた、“パンに使える素材”をピックアップした。展示関連記事はP32～に掲載。



ウナギを肥料に育てた さつま芋パウダー

うなぎも協同組合が製造する『業務用さつま芋パウダー』は、地元浜名湖のうなぎの頭と骨を肥料にして育てたブランド芋紅はるかを「うなぎいも」とネーミングして使用。まず蒸して水分を飛ばしてからじっくりと焼き芋にし乾燥させることで、澱粉が糖に変わり甘く濃厚な味になる。フランスパンの上に乗せてラスクに、生地に練り込んでドーナツにと用途は広い。パウダーに水分を加えると数秒でペースト状になるので、保管や少量使用には便利な無添加、無着色の商品。

(有)コスモグリーン庭好(販売)
053-464-5234

世界初独自の乳酸菌発酵技術でおいしいハムを製造

同社で育てた豚をハムにするという一貫生産を特徴とする湘南びゅあのコンセプトは“安全”。30年間際は非遺伝子組み換え飼料で育て、化学合成食品添加物を一切使用しないで製造している。注目は、世界で初めて食品添加物を使わずに乳酸菌で発酵させて作る技術だ。産学連携で20年間をかけて「植物性乳酸菌SSK12」を発見・開発にこぎつけたという。また同社は駆除され廃棄処分される鹿肉を同技術で加工し販売している。「鹿肉はビタミン、ミネラルなどが豊富だが低脂肪。パンとともに食べてほしい」と担当者。

(株)湘南びゅあ 0463-58-7767



低GI食品として注目の アガベシロップ

世界的に注目が集まる低GI値(食品に含まれる糖質の吸収度合を示す値)食品。米国やEU諸国で健康志向の人達のあいだで多く使われているのが低GI値の甘味料『アガベシロップ』だ。同社で販売するアガベシロップは、メキシコで栽培されるリュウゼツラン科アガベ属の品種から有機ブルーアガベの株を絞って加熱して作られている。同品は砂糖の1.3倍の甘さがありながら、砂糖の1/4、ハチミツの1/2のGI値である。

(株)イデアプロモーション(輸入販売元)
03-3402-5940



人気のホルモンを使った フィリングを新発売

小樽市に本社を置く同社の業務用レトルトフィリングシリーズから新製品4点を発表。中でも一押しは、牛の第4の胃ギアラを使用しトマトベースでじっくり煮込んだ『ふわふわホルモンのトリッパ風フィリング』。臭みが出ないような加工が施されているため、バゲット、フォカッチャなど様々なパンに合わせられる。他にも女性に人気のガバオを再現した『エスニック風ガバオフィリング』なども発売。常温管理ができるのが特徴。

(株)タンゼンテクニカルプロダクト
0133-74-8651

天然キウイフルーツから 抽出した粉末で肉を柔らかく

キウイフルーツ果実抽出物『KFPE』は、硬い胸肉や肩バラ肉にすり込み4℃の冷蔵で6～8時間ねかすと肉が柔らかくなるという天然タンパク質分解酵素(プロテアーゼ)。同品に含有されるアクチニジンの温度特異性により、2℃から活性化し38℃で失活するため、微生物による汚染のリスクがないのが特徴。安価な肉でも安全に柔らかく、おいしくすることができます。カツサンドの肉などにお勧め。



カツサンドの肉などにお勧め。

(株)スームスリンク(代理店)
0467-38-7936