

## ピュラトスジャパン

# “TASTE TOMORROW 2017 食のエンターテインメント”開催 ピュラトス製品の周知を目的に 自由に見学・試食

ピュラトスジャパン（ジャン・ピエール・ベルナルディノ社長）は、3月15・16日、“TASTE TOMORROW 2017 食のエンターテインメント”と題したイベントを、東京・青山の同社東京イノベーションセンターにて開催。会場はベーカリー、洋菓子のコーナーなどに分かれ、世界のトレンドを意識したアプリケーションや消費者受容を高める情報などを提供した。また試食として用意されたパン・菓子はなんと45点あり、まさに食のエンターテインメントな一日となった。ここでは会場で紹介されたアプリケーションを掲載する。

## 各国のパンが集結 ベーカリーの 部屋

会場にベーカリーを再現し、“イタリア”、“スペイン”、“北欧”、“ニューヨーク”のパンを提案した。

1『オーテンティック・デュラム』の新しい使用例として、液種にして配合したフォカッチャ生地にもローズマリーをのせたトスカーナ風で披露 2大振りのハースブレッドを焼成後冷凍で紹介。ガリシア地方のパン・ガレーゴ、デュラム小麦の田舎風パンなどをラインアップ 3コーヒーと合わせて楽しみたい北欧風シナモンロールのカネルボッレなどが成形冷凍生地で紹介された 45ネクストトレンドを意識し、イースト・ドーナツミックス『シルキー・ドーナツ(PJ)』を使用して、そのバリエーションを紹介。口溶けの良い生地にチョコフィリングを絞り、フルーツシロップを添えたチョコレートドーナツ、さらにはドーナツ生地を折り込みしたベアクローも提案



イタリアのパン



スペインのパン



北欧のパン



ニューヨークのパン



5



A



B



C

## トレンドや生産性を考慮したメニュー 洋菓子の部屋

NYの街のカフェにありそうなトレンドメニュー、京都のイメージコーナーなどを展開。

Aセット力が強いナパージュ『ハーモニー・クラシック・ヌートル(PJ)』を使用したユズのムースで生産性の効率化を提案 Bまたケーキミックス『テグラル・4エバー・ケーキ(PJ)』を使用したレッドベルベッドケーキをトレンドメニューとして紹介 Cチョコレート『ノワール・スーペリヤー』と白あんを合わせたショコラ羊羹はインバウンドにも向けたメニュー