

会場でみつけた注目の商品、目をひく提案

各社の提案から編集部が選んだ注目の商品は、人手不足に即対応可能なもの。加えて会場で目立っていた各社の提案を掲載する(詳細はP18～掲載)。



人手不足に
対応

敷島製パン(Pasco)

解凍するだけで扱える 焼成後冷凍パン “パノラマコレクション”

来年早々に発売予定の焼成後冷凍パンシリーズ“パノラマコレクション”の『プチプール』、『プチトマト』。プチプールは、オリジナルルヴァンの旨味と小麦のコクが際立つ食卓ロール。プチトマトはトマトビュレとドライトマトを練り込んでいる。展開例は、ひと口サイズのミニバーガーを色鮮やかに仕上げで紹介。解凍するだけですぐに店舗に並べられる



ミヨシ油脂

廃棄ロス削減のための提案 ケーキクラム使用のブラウニーチョコバー

同社で提案する、廃棄ロス削減のためのレシピ例。ブラウニー風ケーキはケーキクラムを利用して、しっとりとした食感を引き出し、見た目も華やかなアイスパー風ケーキ。バター25%、乳脂肪量50%配合のコンパウンド油脂『アトラクトリッチ』を使用



カネカ

短時間の焼成で店舗に出せる ホイロ後冷凍生地

アリスタフードソリューションズジャパン社が扱う、欧州から輸入したホイロ後冷凍生地をブースで紹介。発酵の必要がないので短時間での焼き上げが可能。写真はクロワッサンのアレンジ例で、清水白桃を挟んだスイーツ系を提案



東京フード

断面がきれいな SNS映えするパン

口溶けが良く、焼き残るのが特徴の同社“Cube-Choco”シリーズを使用した提案“彩りブレッド”。紫イモ、黒ゴマ、抹茶、カボチャ、4色それぞれの生地に『華やぎビター』、『こくホホワイト』、『濃いイチゴ』、『焦がしミルク』を混ぜ込み、一部はフレーバーのマリアージュも図っている