

カネカグループ

フードフェスタ2018開催

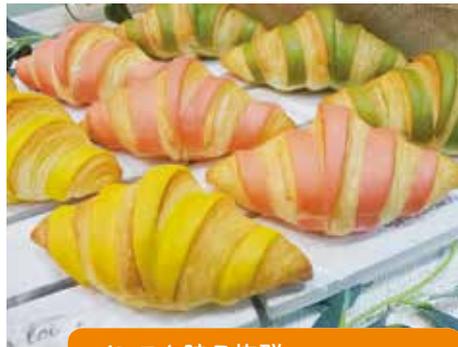
“ココロを動かす” メニュー提案が集結

定番商品が視点を変えるだけで際立って見えるアイデアが、たくさん詰まったアプリケーションを会場で紹介した。

すぐに店舗で
取り入れたい



カネカグループのゆるキャラ
“ドリモちゃん”



インスタ映え抜群 カラフルクロワッサン

あでやかな色調は、生地を過発酵してイーストに糖を消化させメイラード反応を抑えたため。生地には、フレッシュバターのようなやさしい風味とココが特徴のマーガリン『**コンセプブルVH**』と折込油脂『**RMコンセプブルVH**』を使用



忙しいママに最適 こどもピタサンド

未就学児でもこぼしにくく食べやすいピタサンドは、小さめでカラフルに仕上げるのがコツ。チルド商品でも生地の柔らかさを維持するマーガリン『**ひんやりソフト**』、無糖～高糖生地でカビ抑制、冷凍耐性がある多機能型の『**カネカイーストDR**』を使用

日本酒を使用 呑兵衛のシュトレン

日本酒を配合した生地に黒豆を合わせたシュトレン。酒種と併用するため、アルコール耐性のある『**カネカイーストPF**』を使用。バター感を長く保持する『**ノヴァ マーガリンコンセプブルガトー**』、ソフトな食感を維持する『**イニシャル ショートニングPR**』を使用して口溶けの良さを引き出した



地域活性化にも一役 大分かぼすパン

なめらかな舌触りの『**KJ大分かぼすカード**』(カネカ食品)を生地に、すっきりした味わいの『**KJ大分かぼすジャム**』(同)をフィリングに使用。マーガリン『**コンセプブルVH**』を生地に配合し、リッチな味わいに仕上げている