



ニュースリリース

カリフォルニアプルーンお取り扱いご関係者 各位

2013年10月1日

合計:3枚

初代グランプリは株式会社 神戸屋 佐藤大輔氏 「ぎっしりプルーン&ナッツ(全粒粉、胚芽入り)」に決定 2013 カリフォルニア プルーン 商品開発コンテスト ～プルーンピューレを活用した製パン・製菓コンテスト～

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。日頃はカリフォルニアプルーンの積極的なお取り扱いを賜り誠にありがとうございます。

カリフォルニア プルーン協会主催の「2013 カリフォルニア プルーン商品開発コンテスト」の最終審査が去る9月28日(土)東京ベルエポック製菓料理専門学校(東京都江戸川区)にて行われ、初代グランプリは株式会社 神戸屋 佐藤大輔氏の「ぎっしりプルーン&ナッツ(全粒粉、胚芽入り)」に決定しました。

今回が初となる本コンテストは、カリフォルニア産プルーンに豊富に含まれる天然のペクチンやソルビトール、リンゴ酸の働きにより、油脂の代替となり生地に保湿性を与えパンやお菓子をしっとりモチモチに仕上げる特性があることを浸透させるべく、良質なカリフォルニア産プルーンで作った製パン・製菓向け材料「プルーンピューレ」を必ず使うことを条件としたヘルシーなパン・菓子が対象の商品開発コンテストです。

当日は応募総数 271 作品(ブレッド部門:120 作品、菓子パン部門:87 作品、菓子部門:64 作品)から選出された各部門のファイナリスト 4 作品、合計 12 作品の入選者によるプレゼンテーション及び試食審査を経て審査員による厳正なる審査の結果、グランプリ、各部門最高金賞、審査員特別賞が添付の通り決定しました。

審査員の一般社団法人日本パン技術研究所 所長 農学博士の井上好文氏は「書類選考の段階で、興味深い作品が数多く、最終審査の作品の選定は難航した。最終審査に選ばれた作品は何れもプルーンピューレの特性を上手く生かし、クオリティの高い優秀な作品で、プルーンピューレの今後の可能性を感じさせるコンテストだった」と述べています。

朝食やおやつに菓子・菓子パンが消費されることがあたりまえになってきている最近、パンや菓子でも健康的な商品のニーズがますます高まっていくと思われます。カリフォルニアプルーン協会では、プルーンピューレを活用することで、油脂を使用したときと遜色のない、ヘルシーな商品が普及・定着することを期待しています。

各賞受賞者及び作品名

【グランプリ】

ブレッド部門

株式会社 神戸屋

佐藤大輔氏

「ぎっしりプルーン&ナッツ(全粒粉、胚芽入り)」

<コンセプト>

フルーツグラノーラのような穀物やフルーツを使用したシリアルは、多くのお客様に支持されています。

「この市場から少しでもパンへお客様を取り込むことができないのか？」これが、この商品を開発するきっかけ

でした。ライ麦や全粒粉を使ったパンは独特のクセがある上、経時変化に弱くパサつきやすいため、体に良いと分かっていてもお客様は敬遠されます。プルーンピューレを使ってこの点を解消できないのか？と考え思考錯誤を繰り返した結果、独特のクセを抑えることができ、また、フルーツやナッツをたくさん練り込んだ生地もパサつきを抑えることができ、しっとり仕上がりました。朝食向けのシリアルブレッドです。



【ブレッド部門 最高金賞】

株式会社 ポンパドウル

伊藤まどか氏

Express~from California~

<コンセプト>

カリフォルニアから届いた小包を開けると、中にはたくさんのプルーンが入っているというイメージで作りました。フランスパン生地にプルーンピューレを加える

ことでもちもちとした食感とボリュームを出し、外側のカリカリ感との食感の違いをアクセントにしました。朝食に 2cm 程度の厚さにスライスして食べていただきたいと思います。また、子供向けのおやつとしても栄養価が高く、甘味もあるのでおすすめです。軽くトーストすると外側のカリカリ感とプルーンのジューシーさがより引き立ちます。



【菓子パン部門 最高金賞】

株式会社 東京ポンパドウル

尾関智之氏

ヨーグルト種のプルーンフルール

<コンセプト>

ティータイムにコーヒー、紅茶と一緒に召し上がっていただけのプルーンのパンを考えました。花のような美しい見た目でティータイムに華を添え、カットしても一枚ずつ手ではがしても召し上がっていただけます。

ドライプルーンにはしっかりとした甘味とコクがあるので、

ヨーグルトのさわやかな風味とくるみの食感をバランスを考えて合わせました。パン生地には油脂を使用せずプルーンピューレを使用し、前日にヨーグルト種を起こして生地に風味を加えて、ヘルシーでありながら油脂カットの物足りなさを補いました。歯切れのよい生地ですが、プルーンピューレの保水性で翌日でもしっとりとした食感が保たれます。



【菓子部門 最高金賞】

ミリアルリゾートホテルズ 東京ディズニーランドホテル

月村大輔氏

Gateau de prune ～さんぶ～る～

＜コンセプト＞

プルーンの油脂の代替を生かすため、バターや乳製品を使用しないで焼菓子を製作しました。中には求肥、パートドリュイ、コンポート、3種のプルーンを入れ異なる食感を加えました。口の中に入れると様々な食感とプルーン、紅茶の香りが感じられると思います。アフタヌーンティーなどでコーヒーや紅茶と一緒に食べていただけたらと思います。名前の「さんぶ～る」はバターを使用しないので使用しました。



【審査員特別賞】

菓子部門

社会福祉法人ゆうわ会 ながさきワークビレッジ

中川郁乃氏

ぶる～んとヘルシーバームクーヘン

＜コンセプト＞

乳脂肪分ゼロのバームクーヘンです。バター全量をプルーンピューレに、クリームを豆乳クリームに置換し、乳脂肪ゼロをアピールできるヘルシーバームクーヘンを制作しました。含有カロリーを約 390kcal削減。またプルーンを加えることでしっとり感、もちもち感が増し、味にコクと深みが増え、味覚的にも基本配合に劣らない製品となりました。また、商品化に際し、徹底した乳製品の排除により乳アレルギー対応製品となり、今までバームクーヘンを食べることができなかった子供たちにも、美味しいバームクーヘンを届けることができます。



*カリフォルニア プルーン協会とは

1952年に設立、カリフォルニア産プルーンの900の生産者及び20の加工業者を代表する機関で、カリフォルニア州農務省の管轄のもとに活動を行っています。現在カリフォルニア州は全米の約99%、世界全体の約50%のプルーンを生産。協会は22名の理事で構成されています。対日活動は1987年に始まり、その活動内容は、プルーンに関する各種研究調査のほか、カリフォルニア産プルーン全般の需要拡大を目的とする宣伝・販売販促・PRを企画実施しています。カリフォルニア プルーンに関する情報(日本語)は www.prune.jp まで。

◆本件に関する問い合わせ◆

カリフォルニア プルーン協会 日本マーケティング事務所

担当: 伊藤 / 金子

〒106-0044 東京都港区東麻布 1-5-3 パシフィックビル3F

ユニフレックス マーケティング株式会社内

TEL: 03-3584-0866 FAX: 03-3505-6353 E-mail: uniflex@sb3.so-net.ne.jp