



CALIFORNIA RAISIN REPORT

カリフォルニアレーズンレポート

2006 No.45



カリフォルニア・レーズン協会

CONTENTS

- バレンタイン&ホワイトデー 製品開発テクニカルセミナー開催報告
(カリフォルニア・レーズンから16品のご提案).....1P
- 「カリフォルニア・レーズン&アメリカン チーズ ペーキングセミナー」ご案内/
新製品情報/協会からのお知らせコーナー2P

2月14日バレンタインデー、3月14日ホワイトデー。今年はレーズンで決まり!

カリフォルニア・レーズンから特選16品のご提案

協会では、「カリフォルニア・レーズン バレンタインデー&ホワイトデー製品開発テクニカルセミナー」(製パン部門(11/1)、製菓部門(11/9))を実施。講師には、これまでの新製品開発コンテスト入賞者より4名を招き、カリフォルニア・レーズン(ペースト、濃縮果汁)の特長を存分に活かしたパンや菓子のオリジナルレシピを提案。2006年のバレンタイン及びホワイトデーに向け、商品開発に役立つ実践的なセミナーとご好評をいただきました。



ジェフリー N.マクニール新代表が参加。「どれもレベルの高い作品で、バレンタインデーやホワイトデーは皆さんのお店で、カリフォルニア・レーズンを使った製品に出会えるのが楽しみ」と、見事な作品の出来映えに賞賛の言葉を贈りました。



セミナーには、新製品動向取材するため多くの報道陣が参加しました。

製パン講師 松原裕吉氏 パティスリーマディ/シェフ・ブーランジェ (第4回審査員特別賞、第13回駐日代表賞)



ヌー・バビヨン・レザン
白ワイン漬けレーズンを使用。男性へのプレゼントを意識し、蝶ネクタイに成形したハード系レーズンパン。アパレイユによるサクサク感も魅力です。



レザン・エ・ショコラ
ポスツクの加工法で、生地にレーズン、焼き上がり浸すシロップにもレーズン濃縮果汁を加えました。レーズンペーストはチョコレートと混ぜて仕上げに使用。



アムール・ドゥ・レザン
クロワッサンやデニッシュの二番生地を使用。キャラメリゼしたレーズンの食感が魅力。ホワイトチョコでコーティングしたレーズン粒がアクセントです。



デリス・オウ・レザン
キルシュ漬けレーズンやピスタチオを生地に練り込み、ホワイトチョコレートで全体を包みこんだホワイトデーならではの菓子感覚の一品です。

製パン講師 渡辺裕之氏 タンドルマン/代表取締役 (第11回レーズン大賞、第12回鉄人大賞)



Pain de amour raisin
レーズンの前処理は、蒸して柔らかくし、麦焼酎とカボスの絞り汁に漬け込み一晩冷蔵。レーズン濃縮果汁を生地にも配合したハード型のチョコレートパンです。



Brioche aux shocho
柚の絞り汁で左記同様の前処理。豆乳クリームを挟みふわふわ感が特徴ながら、焼酎シロップがたっぷり染みて、お酒の好きな男性へのプレゼントに最適です。



Raisin pandorino
生地に赤ワインとラム酒に漬け込んだレーズンとレーズン濃縮果汁を入れ、フラージュにレーズンとペーストを使用。仕上げのクランベリーとミントでかわいらしさを表現しました。



Pain aux cadeau raisin
〜レーズンパン愛の贈り物〜
生地にはレーズン、ペースト、濃縮果汁を配合。Pain de amour raisin同様ハード型に成型し、バレンタインデー、ホワイトデー向け主力商品としての定番化をねがいます。

菓子講師 大関博之氏 ラメール洋菓子店/代表取締役 (第6回佳作、第8回アイデア賞)



リキュールレーズン
生地にレーズンとレーズンペーストをたっぷり使った、ココア味のバターケーキ。ブランデーシロップに漬け日持ちもよく、プレゼントに最適です。



ショコラ
レーズン入りのブラリネロイヤルティーツ、濃縮果汁入りのクレーンショコラ、レーズンのジュレなど、幾重にもレーズンが楽しめます。仕上げにも工夫をこらしました。



アンブレ
生地配合のレーズンは湯がいて刻み、レモン汁他に漬け込む。餅米を使いもちもち感を出した生地にアプリコットジャムをサンド。あくまでも清楚に仕上げました。



レーズンのクグロフ
レーズンは水を加えよく揉み、一晩発酵させ、刻んで漬け汁と生地に混ぜると、焼成後の生地になっとり感が出ます。かわいらしいトッピングもアピールポイントです。

菓子講師 畠中雅明氏 ホテルグランヴィア大阪/調理部ペーカージェフ (第5回 料理&デザートコンテストレーズン大賞)



ガトー・レザン
ガナッシュに使うレーズンは、ぬるま湯に浸し水分を切ったものをラム酒でフランベ。甘さは抑え、素材本来の味を堪能できる本格派ガトー・ショコラです。



ケーキ・オ・ショコラ・レザン
生地にはラム酒漬けのレーズンとオレンジピールを同量配合したパウンドケーキ。日本酒漬けにしたり、生姜を効かせたりとの応用も可能です。



サブレ・レザン
生地にはレーズンペーストの他、粒濃縮果汁のどれも使うことができ、バリエーションが楽しめます。幾種類かの詰め合わせギフトにも最適です。



マカロン・レザン
マカロン生地には、レーズン濃縮果汁を使用。挟み込むクレームにはバナナとレーズンの香りを調和させました。トッピングのペッパーはレーズンとの相性もぴったりです。



●レシピブックお申し込み方法
講習会で紹介した全16作品と、各講師の協会コンテスト受賞作品を網羅したレシピブックを差し上げます。お申し込みは同封のアンケート用紙にてお願いします。

講師にMOFの称号を持つパン職人、ドミニク・ジュラン氏を迎えて

「カリフォルニア・レーズン&アメリカンチーズ ベーキングセミナー」

東京、札幌、大阪/神戸、名古屋、全国4会場で2月に開催。参加者募集中!



講師:ドミニク・ジュラン氏
フランス北西部・ノルマンディ地方出身。27歳でMOF(フランス最優秀技能者)の試験に合格し、翌年、アメリカ西海岸北部のポートランドに移住。ベーカリーコンサルタントに従事後、2003年には、同地にフレンチベーカリーカフェ「サントル・ブーランジュリー」をオープンし、地元の人気店となる。

協会では、アメリカ乳製品輸出協会との共催、日清製粉株式会社の協力を得て、「カリフォルニア・レーズン&アメリカン チーズ ベーキングセミナー」を下記の通り開催します。セミナーでは、ジュラン氏が開発した、カリフォルニア・レーズンやアメリカ産チーズをそれぞれ使用したアイテムや、レーズンとチーズを組み合わせたアイテムなど、レーズンの自然な甘味や酸味、また食感を生かしたバリエーションに富んだ全12アイテムを、優れた技術と最新のトレンドとともに紹介、実演します。レーズンとチーズの組合せから2006年のヒット商品が生まれることが期待されます。

日程・会場・定員:(※セミナーは、各会場とも13:00~17:00)

2月14日(火) 東京1 (70名)

2月15日(水) 東京2 (70名)

(東京都中央区・日清製粉(株)小網町8F加工技術センター)

2月17日(金) 札幌 (40名)

(札幌市東区・日清製粉(株)大和産業1F加工技術センター)

2月21日(火) 大阪/神戸 (70名)

(神戸市東灘区・日清製粉(株)東灘工場加工技術センター)

2月23日(木) 名古屋 (50名)

(名古屋市中川区・日清製粉(株)名古屋工場加工技術センター)

参加費:2000円

申し込み・お問合せ:日清経営技術センター TEL:03-5282-6550 FAX:03-5282-6158
(協会ホームページ<http://www.raisins-jp.org>でも申し込み可。)

受付締め切り:1月27日(金曜) ※各会場とも定員に達し次第締め切り。

新・製・品・情・報

名前の通り「レザン=レーズン」を前面にアピールした2つの新製品をご紹介します。「レザン」は昨年開催された第14回カリフォルニア・レーズン新製品開発コンテストにおいて審査員特別賞を受賞し、11月から全国発売に。

「ショコラレザン」は昨年9月東日本限定で販売がスタートし、12月以降は中部以西でも発売。テレビコマーシャルにも登場し、ブログでも好評のようです。

新製品開発担当の皆様、今年もカリフォルニア・レーズンをよろしくお祈りします。



フジパン(株)

「レザン」

発酵バター風味豊かなデニッシュに黒糖を隠し味に。オリジナルレーズンフィリングを折り込み、デニッシュメロンに仕上げました。レーズンと発酵バターの香りいっぱいのパンです。

(株)ロッテ

「ショコラレザン」(期間限定商品)

手づくり洋菓子のような、ラムレーズンとバニラの味わい。細かく刻んだラムレーズンをホワイトチョコに混ぜ込み、ミルクチョコレートでコートした上品なおいしさやさしい口どけが楽しめる大人向けのチョコレートです。



協会からのお知らせコーナー

新駐日代表就任:2005年10月25日、カリフォルニア・レーズン協会駐日新代表にマーケット・メイカーズ・インク代表 ジェフリー N. マクニールが就任しました。15年間代表を務めたラリー D. ブラッグ前駐日代表は、協会米国本部で米国内、及び海外の両部門において販売促進活動を統括するシニアバイスプレジデントに就任しました。新駐日代表は、「前任者の意思を引き継ぎ、今後も日本人スタッフとともに更なる販促活動に邁進していく。」と就任記者会見において今後の抱負を述べました。

第10回春のキャンペーン「カリフォルニア・レーズンホットほっとプレゼント」:恒例の消費者向けプレゼントキャンペーンを今春も実施します。「カリフォルニア・レーズン ホットほっとプレゼント」と題し、消費者に人気のある賞品をオリジナルで制作しました。カリフォルニア・レーズン製品を扱うベーカリー・流通菓子メーカー、リパッカー、小売など63社が参加。今年は従来実施していたクローズドキャンペーン(3月15日~5月末)に加え、ウェブ利用のオープンキャンペーンを展開。より一層、キャンペーンの認知度を高めることを狙います。

編集後記

前回のニュースレターより表裏2ページに変更しましたが、読者より情報が少ないのではというご意見をいただきました。この紙面削減は、これまでの年3回発行を4回にし、皆様にタイムリーな新情報提供をすべく考案されたものです。今後も、皆様のご要望の多い新製品や製品開発情報などを盛り込んでお届けいたします。ご意見、ご希望など、協会までメールまたはFAXにてお知らせください。今後ともよろしくお祈り申し上げます。(編集長 佐竹 正)



カリフォルニア・レーズン協会

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-9 精文館ビル5F
マーケット・メイカーズ・インク内
TEL:03-3221-6410(代) FAX:03-3221-5960
<http://www.raisins-jp.org>