

5月1日はカリフォルニア・レーズンデー & 6月16日は和菓子の日 を記念して全国からお取り寄せ!

カリフォルニア・レーズンとのハーモニーが絶妙な生和菓子4タイプ4品

カリフォルニア・レーズンデーはレーズンとなるぶどう“ナチュラル・シードレス”の花が咲き実をつけ始める頃、また、多くの人が行楽やスポーツを楽しむこの季節にちなんで2006年に当協会が制定しました。和菓子の日は、餅を神に供えて疫病除け健康招福を祈った古例にちなんで1979年に全国和菓子協会が制定しました(和菓子協会 HP より)。ここ数年、売り上げが回復傾向にある生和菓子でもカリフォルニア・レーズンが活用されています。評判の銘菓4品をご紹介します。また、協会主催コンテストをきっかけにロングラン商品を育て上げ、業界でもご活躍中の坂昭彦氏には、最近の和菓子の消費傾向やレーズンと和菓子の可能性についてお伺いしました。協会コンテストでの入賞作品やセミナーで紹介したレーズンと和菓子のレシピは協会 HP でご覧いただけます。ぜひご参照ください。

大福 滋賀 御菓子司大彌 (だいや) 「レアチーズ大福(ラムレーズン)」



滋賀県甲賀市水口町三大寺34(本社工場)
 TEL0748-62-2058
 8個入1,092円(税込み)※季節商品

大福のバリエーションは皮の餅と中身の餡に何を混ぜるかによって決まる。この商品は白餡にクリームチーズを練り合わせ、シンプルな餅皮でラムレーズンと同時に包み、洋菓子風の食感が特徴。もちもち感の中に、濃厚なレアチーズとラムレーズンの風味が絶妙なハーモニーを醸し出し、チーズとレーズンの相性の良さを改めて確認できる。

もなか 福井 御菓子処あさみ 「気比太鼓」



福井県敦賀市神楽町2-6-21(本店)
 TEL0770-22-0289
 10個入1,470円(税込み)

北陸道総鎮守「気比神宮」の神賑行事として奉納された「気比太鼓」にちなんだ商品とのこと。レーズンの酸味が餡の甘さを適度に抑え、食感も生きて、シンプルなお菓子に力強いアクセントを加えている。創業明治23年、北前船で栄えた港町敦賀で「良いものは残し、日々改革の精神で頑張る」という5代目の心意気が伝わってくる。

ういろう 山口 松田松栄堂 「外郎(ラムレーズン)」



山口県山口市湯田温泉1-11-29
 TEL083-922-1164
 1個160円(税込み)

“ういろう”にラムレーズンの組み合わせを発見。手作りのため個数に限りがあるとのこと。一つ一つ手ごろな大きさと上品な包装も魅力的。銀紙を開くとラムレーズンの香りが匂いたち“ういろう”と水羊羹の間のようなみずみずしい食感がやみつきになりそう。夏みかん味(135円)も人気のようだ。お店は詩人中原中也記念館のすぐそば。

どらやき 東京 さか昭 「スター★ファイブ」



東京都目黒区中町1-37-13(本店)
 TEL03-3716-2283
 1個210円(税込み)

協会コンテスト特別賞受賞以来、お店の看板商品としてロングセラーを続け、今でも進化を続けるレーズンと和菓子のスター的存在。上品な餡の甘さにラムレーズンに加えたシナモンの香りが加わり、繰り返し食べたくなる味。ふっくら焼きあがった生地とそのボリューム感も魅力。「スター=星ドウドウ」とのネーミングの妙も見逃せない(下参照)。

<和菓子の消費傾向とレーズンの可能性>

～やすらぎの和菓子～ さか昭(東京都目黒区) オーナー 坂 昭彦 氏



最近の店作り・経営環境 東京の都心部では専門店化が一段と進み、当店もそうですがオリジナル商品を持ち、こだわりを目指す店が多いように感じます。一方、郊外では幅広い品揃えで消費者ニーズに応える店も多いようです。どちらも、

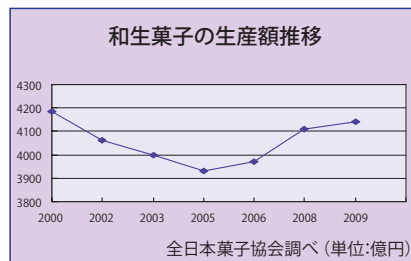
特徴のある店作りという傾向は共通ではないでしょうか。エコに対する消費者意識など、広く世の中の動きを見て対応する事も、さらに重要になると感じています。経営的には、海外の生産状況や重要動向によって材料価格が大きく変化する状況も見逃せません。

消費傾向・ネット・価格 従来の和菓子消費は祭事に伴うことが多かったのですが、若いお母さん達を中心にそんな傾向も薄れつつあるようです。人気フードライターが発信するネット情報が若者や性別を問わず消費意識にまで影響を与える現状もあります。和洋の壁が低くなっていることも一つの傾向のようです。価格面でも安い高いはありますが、品質に見合った商品であれば消費者にご納得いただける状況にあるのではないのでしょうか。

健康志向・餡とレーズン 最近のあずきの健康効果についての評価は、業界にとって追い風になっています。全国和菓子協会でも、独自パンフレットを作りアピールしています。今回紹介されている4品も、レーズンとの相性も含めて和菓子の基本素材である餡の素晴らしさをさらに追求する傾向にあると思います。

レーズンと和菓子のさらなる可能性 私がコンテストに参加した頃から比べると、レーズンを和菓子に使うことは自然に受け入れられているようです。レーズンと餡の組み合わせでも、双方の味、品質を細かく見極め、より高いレベルを目指すところに来ていると思います。「スター★ファイブ」も少しずつ進化を続けています。

当店は常に新しい消費者ニーズを応えながらも和にこだわり、クオリティの高い商品を目指します。その中でも、さらにレーズンを活用する部分はたくさんあると思います。



アンケートのご質問・ご要望にお答えします。

皆様からはアンケートを通して様々なご質問、ご提案をいただきます。前号に引き続きできるだけ範囲ですがお答えします。

◎うちの店に取材にきてくれませんか? (ベーカリー)

A 魅力的なお申し入れありがとうございます。前号においては京都と大阪を取材して現場からの声を掲載したところ、多くの共感する評価をいただきました。今後も機会がありましたら、そのような記事をたくさんお届けしたいと思います。できれば、カリフォルニア・レーズンを使ったユニークな商品や販売活動などがありましたら具体的にお知らせください。編集部として検討の上ご連絡させていただきます。

◎レーズンペーストや濃縮果汁を使ったレシピとその入手先を紹介してほしいのですが? (ベーカリー)

<問い合わせ詳細>夫婦で小さなパン屋を営んでいます。特に決まった材料の仕入先もなく自分で買いに出かけたり、インターネットを利用したりしています。レーズンは比較的簡単に入手できますが、レーズンペーストや濃縮果汁などは困難な状況です。

A レーズンペーストや濃縮果汁は、いずれも天然の甘味料として独特の風味付けに使い、天然の保湿剤・防黴剤となります。また色付けにもご利用いただいています。最近のコンテストでは右作品のように、レーズンペーストや濃縮果汁を使った作品がしばしば登場します。協会 HP ではこれらを含めセミナーなどで紹介したレシピを多数掲載していますので、ぜひご利用ください。入手先についてのご質問ですが、取り扱い企業については直接協会までお問い合わせください。自家製ペーストのご利用もお勧めします。

<自家製レーズンペーストの作り方例>

耐熱皿にレーズン100g とかぶる程度の水を入れ、電子レンジで1分加熱します。水気を切ったらレーズンをミキサーにかけペーストを作ります。保存期間は冷蔵庫で約2~3週間が目安となります。



第16回ベーカリーコンテスト
消費者推薦優秀賞
クリームフレームシードレス

蒸して白ワインに漬けたレーズンを使いプロセッサで自家製レーズンペーストを作り、レーズンとともに生地にはり込む。フィリングにはクリームチーズをたっぷり使う。



第18回ベーカリーコンテスト特別賞

アポロン・レザン・ルージュ・ローレル - 練り込むレーズンは赤ワインやラム酒などで香り付けし濃縮果汁で煮込む。レーズンペーストのフィリングを生地に棒状に包み、縁までレーズンを楽しめるよう、本体に巻いて焼き上げる。

◎“ちょっと変わった”デザートのレシピを紹介してほしいのですが? (カフェ店長)

A 協会 HP ではこれまでセミナーで紹介した作品やコンテスト受賞作品など様々なデザートレシピを紹介しています。

<プロフェッショナル向け料理・デザートレシピ>の中の「①レーズン青竹寄せ」は、

★2005年カリフォルニア・レーズンを使った料理テクニカルセミナー～和とのハーモニー～で紹介され、レーズンペーストをシンプルに活かしたデザートとしてご好評いただきました。また、2006年メニューアイデアコンテストでグッドアイデア賞に輝いた「②黒米とレーズンのココナッツミルクソース」は、おしゃれでヘルシー&ちょっとエスニックな一品です。

<製品開発者向けレシピ>には乳製品テクニカルセミナーから紹介しています。そ



の中では「③レーズンアイスクリーム」などレーズンを使ったプリンやアイスクリームから「④レーズン&アロエヨーグルトドリンク」などのドリンク類まで夏向けのレシピが多数含まれています。また「⑤カリフォルニア・レーズン・バターペースト」などペーストやソースは広く応用いただけるのではないのでしょうか。

<これまでのセミナー>からは★2008年カリフォルニア・レーズン菓子技術セミナー～夏に美味しいカリフォルニア・レーズン製品～がお勧めです。夏の果物たっぷりの「⑥トロピカルレーズン」などパン、菓子各2名の有名講師によるハイレベルな作品が紹介されています。“ちょっと変わった”かどうかはお好みで判断ください。



★各セミナーのテキストブックをご希望の方は、弊社アンケートに答えてお申込みください。

◎日本代表の中澤選手のメッセージ「栄養補給ができるレーズンって素晴らしい!」を読んで早速うちのチームも試したいと思います。補給のタイミング等についてアドバイスをお願いします。(ジュニアサッカーコーチ)

<問い合わせ詳細>これから少年サッカーは夏の大会が始まります。少年サッカーの場合1日に2、3ゲームはあたりまで1日中かかることもあります。問題はその間のスタミナ補給で、確かにレーズンはよさそうですが、具体的にどのように食べさせたらよいか、また試合前の食事などのアドバイスをお願いします。

A スポーツ時の補食としてレーズンの優れた点は、脳や筋肉のエネルギー源となり吸収の早いブドウ糖が豊富に含まれ速やかなエネルギー補給と疲労回復に適していることです。今年度より協会と共同で食と運動に関する教育を推進する横浜マリノス・ホームタウン・ふれあい本部の望月選手よりアドバイスをいただきました。

前日の準備としては「晩ごはんはご飯を多めに」とアドバイスされてはいかがでしょうか。当日の朝食は、試合開始時間を考えながら炭水化物の多い主食を中心に食べられたものを食べる。試合開始までに1~2時間という場合は、おにぎりやパン、果物などを適量食べさせてもかまいません。レーズンを代わりに使うことは十分可能です。マリノスでは30g入り小袋を食堂に置いて利用していますが、小袋入りを用意出来ない場合は、大袋入りを小分けにして利用されると便利でしょう。試合後も早めに炭水化物を補給するためレーズンは有効です。夏場は試合中にもこまめに水分を補給させますが、大量に汗をかく場合は塩分などミネラルを同時に補給することも重要です。その点でもレーズンは有効にお使いいただけだと思います。



2009年10月、横浜マリノスと協会との共同活動「カリフォルニア・レーズンパーク」で見事なサッカーテクニックを披露する子供達

第19回カリフォルニア・レーズンベーカリー新製品開発コンテスト審査結果・入賞作品 (4P参照)

★入賞作品レシピブックをご希望の方は同封アンケートに答えてお申込みください。ネットでの回答も可能です。ご利用は協会HPからお願いします。



①和みレーズン/ゆず果汁とブランデーと一晚漬け込んだレーズンを、米粉も配合した生地に練りこむ。クリームチーズのフィリングにもゆずピールと刻みレーズンを加え和素材とレーズンとの調和を生み出す。



②よくばりレーズンスイーツ/デニッシュ生地にはナッツと合わせたレーズンを包み、レーズンペースト入りのレーズンビスキーを絞る。仕上げにはレーズンホイップクリームを充填し、3つの組み合わせでレーズンを楽しむ。



③ふわふわレーズンカスタード/粒のレーズンと刻んだレーズンをたっぷり練りこんだ生地で、レーズンとカスタードクリームを包む。チップ油脂を生地に入れてさくさく感とふわふわ感を同時に生かした。



④レザン・オ・ルヴァン/自家製酵母発酵種を使い、レーズンの甘さを引き立て、生地にほのかな酸味と歯切れのよい独特の食感を出す。平型成形で食べ易く、薄くスライスしてアペリティフにも最適な一品に。



⑤ロッキー レーズン ブレッド/蒸したレーズンとラム酒と合わせ、真空調理器でレーズンのうまみを一層引き立たせる。生地の一部に湯種を使い、しっとり仕上げるとともに、上面生地とのメリハリを出す。



⑥California Ground/カリフォルニアの肥沃な大地をモチーフに、多めの水分でねっとり焼いたライ麦パンに、レーズンの味わいと食感がバランスよくマッチ。シンプルな丸型形状もインパクトが強い。レーズン配合率105%。



⑦白樺レーズン～頑張るあなたへ~/レーズンをしっかり味わせる、少し高級感のあるチョコレートデニッシュを目指す。数多くの店舗にて製造できるように、製造工程はシンプルを第一に。



⑧ラージネン・ゲズンドヘイト・デュンケルブロート/栄養バランスを考えてレーズンや黒フィグ、ひまわり種などでレーズンシリアルを作り生地に練りこむ。素朴なドイツ風黒パンで、配合率120%のレーズンを存分に味わせる。



⑨しなやかぶどう/レーズンと他のドライフルーツをグレープジュース入りのゼラチンで固めたものをライ麦生地に練りこむ。外はカリッと、中身はレーズンの水々しさを保ったままの焼き上がりを実現。

作品名	受賞者(敬称略)	所属
ホールセール・コンビニエンス製品部門		
●カリフォルニア・レーズン大賞/消費者推薦賞		
①和みレーズン	宇野 朋子	数島製パン
●カリフォルニア・レーズン金賞		
②よくばりレーズンスイーツ	安部 麻紀	森永乳業
●フレスノ賞		
③ふわふわレーズンカスタード	松下 昌幸	山崎製パン
インスタ・リテールベーカリー製品部門		
●カリフォルニア・レーズン大賞		
④レザン・オ・ルヴァン	鴨志田 遼平	ドンク
●カリフォルニア・レーズン金賞		
⑤ロッキー レーズン ブレッド	柴田 典明	グランドプリンスホテル新高輪
●カリフォルニア・レーズン特別賞/消費者推薦賞		
⑥California Ground	出崎 慎雄	アンデルセン
●カリフォルニア・レーズン特別賞		
⑦白樺レーズン～頑張るあなたへ～	佐々木 亨	不二製油
⑧ラージネン・ゲズンドヘイト・デュンケルブロート	佐々木 雅仁	ブーランジュリー・K.YOKOYAMA
⑨しなやかぶどう	小島 秀文	ルパンベーカリーズ
特別協賛部門 (アメリカ産チーズとカリフォルニア・レーズンを使ったパン)		
●アメリカンチーズ大賞/消費者推薦賞		
⑩レーズンの奏(かなで)	山崎 弘樹	アンデルセン
●アメリカンチーズ金賞		
⑪レーズンとおいしい仲間たち	鈴木 渉	ベーカリーシステム研究所
●アメリカンチーズ特別賞		
⑫夢のつぼみ	須田 いずみ	北欧トーキョー
●駐日代表賞		
⑬パンフィユッテオレゴンソーラカレンズ	茶山 寿人	ドンク



⑩レーズンの奏/グラニュー糖を折り込んだ甘味のあるクイニーアマン生地とモンレージャック入りクイニーアマン生地、レーズンとコルビージャック入りアーモンドクリームを挟み、ブラックペッパーをアクセントに。



⑪レーズンとおいしい仲間たち/日本の白餡、イギリスの紅茶、インドのチャイ、タイのココナツなど世界の食材と、米国産クリームチーズやレーズンとの美味しいハーモニーを楽しめるパンを目指した。



⑫夢のつぼみ/好きなパンの仕事を続けてこられた感謝の気持ちを「つぼみ」の形に表現。米国産クリームチーズは本来の味を楽しむため手を加えず、食感の違いを楽しむために2つの生地を使用。



⑬パンフィユッテオレゴンソーラカレンズ/クロワッサン生地の食感、生地に練りこんだブルーチーズの塩味とクリーミーさ、カレンズの甘味と酸味との調和を目指す。表面には、コルビージャックとカレンズを散らして焼成。

2010年JCAカリフォルニア・レーズンを使用した全国講習会 千葉会場

主催：(社)日本洋菓子協会連合会、千葉県洋菓子協会 後援：カリフォルニア・レーズン協会他

カリフォルニア・レーズン協会は、(社)日本洋菓子協会連合会が各地の洋菓子協会と合同で開催する全国講習会に後援し、製菓業界でのカリフォルニア・レーズンの使用拡大に務めています。昨年秋の金沢開催に続き、2010年6月24日には千葉県菓子会館において開催され、製菓技術者やメニュー開発担当者ら多数のご参加をいただきました。講師は、1999年ジャパンケーキグランプリ優勝、2003年には東京練馬区で「パティスリー キャロリーヌ」をオープンし、現在、東京都洋菓子協会の理事及び公認技術指導委員を務める中川二郎氏が担当。カリフォルニア・レーズンの特長を活かし、秋に向けた焼き菓子3品と生菓子2品が紹介されました。ネーミングも太陽の恵み「レーズン」を使用した菓子にふさわしい、自然をテーマにしたものでした。多くの質問にも、現場作業の効率性を踏まえて分かりやすく説明。レーズンを生かすアイデアと技術に多くの受講者から納得の声をいただきました。レシピは協会HPでご確認ください。



(左)レーズンをふんだんに使い3つの異なる食感が楽しめる焼き菓子「Le Soleil(ソレイユ)」
(下)レーズンの風味を忍ばせたビスキュイと、ぶどうとレーズンのコンポートがアクセントの白桃ゼリーをぶどうのムースで包んだ「LA LUNE(リューン)」



〈3〉 読者アンケートにご協力頂ける方はこちらから



第19回カリフォルニア・レーズンベーカリー新製品開発コンテスト

カリフォルニア・レーズン大賞は、敷島製パンの宇野朋子氏、ドンクの鴨志田遼平氏、アメリカンチーズ大賞はアンデルセンの山崎弘樹氏に決定!



シニア・バイスプレジデント/ラリー ブラッグ(写真中央)のメッセージ

「当コンテストは今年で19回目を迎えますが、この間、応募総数は4,000を超え、150人を超える入賞者にカリフォルニア研修旅行へ参加頂き、作品の多くが商品化されました。ベーカリー業界におけるプロモーション活動として、この新製品開発コンテストは最善の方法だと考えております。また、日本でのコンテストをモデルとして、韓国、台湾、東南アジア、そしてアメリカでも同様のコンテストを開催し、来年は、これに中国、イギリスが加わります。日本でこのコンテストを始めた当初は、19年間も続くとは思っていませんでした。この場をお借りして、全ての関係者の方々に感謝したいと思います。そして世界でもトップレベルの素晴らしいパンを作ってください。皆様方に、お礼を申し上げたいと思います。」

今年度のベーカリーコンテストでは、「ホールセール・コンビニエンス製品部門」、「インスタ・リテールベーカリー製品部門」の2部門の他に、アメリカ乳製品輸出協会の協賛による「特別協賛部門」の計3部門で作品を募集。全国から合計242作品のご応募をいただきました。その中から約10倍の難関となった第一次審査を通過した計24名が6月18日、19日の最終実技審査に臨みました。9時間におよぶ作品制作の後には、制作意図などのプレゼンテーションと質疑応答、試食審査を実施。審査委員長のジェフリー マクニール駐日代表、協会米国本部マーケティング担当シニア・バイスプレジデントのラリー ブラッグを含む9名の審査員による厳正な審査の結果、大賞3作品を含む合計13の入賞作品が決まりました。また、公募で選ばれた消費者代表審査員10名による試食審査も行われ、各部門で最高得点を獲得した作品が消費者推薦賞を受賞しました。入賞者にはカリフォルニア・レーズンの故郷、フレズノへの研修旅行が贈られました。多くの審査員から「例年レベルが高くなってきており今年も僅差での選出となった」との評価のほか、今回初めて審査に参加した中村勝宏氏(ホテルメトロポリタンエドモント名誉総料理長)からは、「コンテストに自ら参加するという意思に心から敬意を表したい」と全チャレンジャーに向けた賛辞も寄せられました(3P参照)。



ホールセール・コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞/消費者推薦賞
和みレーズン/宇野朋子氏(敷島製パン)



インスタ・リテールベーカリー製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞
レザン・オルヴァン/鴨志田遼平氏(ドンク)



特別協賛部門(アメリカ産チーズとカリフォルニア・レーズンを使ったパン)
アメリカンチーズ大賞/消費者推薦賞
レーズンの奏/山崎弘樹氏(アンデルセン)



人にやさしい 自然にやさしい

カリフォルニア・レーズンキャンペーン

5月1日の「カリフォルニア・レーズンデー」に合わせ、2010年3月1日から5月31日まで、沖縄から北海道まで全国の製パン企業、ベーカリー、菓子店など、新規参加企業も含めた合計72社のご協力で開催された今年度の消費者キャンペーンも盛況のうちに終了しました。

6月15日には抽選会を実施し合計4,000名の当選者を決定いたしました。今年はPCサイトや携帯電話サイトからの応募も可能とし、総数214,081通の応募が集まりました。キャンペーン期間中、参加店舗を対象に「売り場作りコンテスト」を開催し、キャンペーンPOPや独自POPを使い工夫した売り場を作った優秀13店舗を選出し、表彰状と賞品を贈呈しました。また、今年のキャンペーンの応募数に応じた額を、障害者のスポーツ振興支援として「日本障害者スポーツ協会」へ寄付させていただきました。今回のキャンペーンにご協力いただいた全ての皆様に心より感謝申し上げます。来年もよろしくお願ひします。



アヴァンセ長久手店では入り口付近にハガキを書ける台を設置し応募箱を置いたところ、「その場で応募できて便利」と多くのお客様にご好評いただきました。



抽選会は消費者代表も参加して実施。6月18日には駐日代表ジェフリー マクニール(左)と来日中の米国本部シニア・バイスプレジデントのラリー ブラッグ(右)が、ジャパンパラリンピック大会を主催する財団法人日本障害者スポーツ協会を訪問し、北郷勲夫協会会長(中)に目録を贈呈しました。



カリフォルニア・レーズン協会は
ジャパンパラリンピック大会を
応援しています。