California Raisin The Guest Judge Award
カリフォルニア･レーズンゲスト審査員賞

The Retail Product Category
リテイル商品部門（RB部門）

The 34th California Raisin Bakery New Product Development Contest
第34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

ジョワ ドゥ レザン
joie de raisin



高橋　優介　Yusuke Takahashi
VIRON Marunouchi Store
VIRON丸の内店



小さいお子様やアレルギーのお待ちの方、レーズンが苦手な方など、出来るだけ多くの方達が一緒に美味しく健康的に祝えたら良いなという想いのもと、今回小麦と動物性の食材、お酒やスパイスを使用せずに調整を重ねて美味しく仕上げたのが最大の特徴です。
レーズンペーストをたっぷりと使用する事で、オートミールを焼成した後の食べ辛い食感も無くし、砂糖を使用していない分、よりレーズン本来の甘みをしっかりと感じさせてくれます。
蒸してしっとり食べ易くしたレーズンを混ぜ込んでいるのでドライのレーズンが苦手な方でも美味しく頂けます。
出来るだけアレルギーの出にくい2種類のナッツを使用し、食べ進める毎に違うリズム感が生まれ、最後まで飽きずに頂けるのもポイントです。

材料／配合

オートミール……90%
紫芋パウダー……10%
自家製カリフォルニア・レーズンペースト‥ 100%
水……30%
ココナッツクリーム……30%
ココナッツミルク……30%
無調整豆乳……40%
塩…… 2%
インスタントドライイースト…… 2.5%
大豆油脂……48%
蒸したカリフォルニア・レーズン……30%
ヘーゼルナッツ……（皮無し）10%
マカダミアナッツ……10%

工程

下準備
〈ローストヘーゼルナッツ〉
鉄板にヘーゼルナッツを並べて170℃のオーブンで20分程ローストする。
〈蒸しレーズン〉
蒸し器にレーズンを並べて約10分間しっとり艶が出るまで蒸す。

〈クグロフ生地〉
①レーズンペーストを作り。レーズンに熱湯を注ぎ2分置き、
　湯を切ってロボクープでしっかりとペースト状になるまで撹拌する。
②油脂、カリフォルニア・レーズン、ナッツ以外の材料をミキサーに投入する。
③出来上がった熱い状態のレーズンペーストもミキサーに投入する。
④ミキサーを起動させ低速で約4分材料を均一に混ぜ、その後中速で約10分混ぜる。
⑤油脂を投入し、中速で艶が出るくらいまで混ぜる。
⑥レーズンとナッツを投入し低速で約2分生地と混ぜる
⑦番重に入れ5℃の冷蔵庫で12時間以上寝かせる。（捏ね上げ温度24℃）
⑧冷蔵庫から番重を取り出し冷たい状態で1個550gで分割し、
　表面を綺麗にしながら丸める。
⑨真ん中に麺棒で穴を開け、手でクグロフの型に合う様に形を調整し、
　表面が下になる様に型に生地を入れる。（クグロフ型：直径16㎝ 高さ8.5㎝）
⑩28℃の発酵室で約1時間30分発酵させる。
⑪上火200℃下火220℃の窯に15分入れ、上火180℃下火200℃に落とし、約35分焼成する。
⑫中心温度が95℃以上であれば窯から取り出し、粗熱が取れたら型から外し完成。