California Raisin The Finalist Award
カリフォルニア･レーズン入選

The Bakery-Related Company Category
製パン関連企業部門（BE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

Fermented Raisins: The Blessings of Japanese Fermentation
醸すレーズン～和発酵の恵み～



木村　雄一郎　Yuichiro Kimura
Tomoe Foods Manufactory Co., Ltd.
友栄食品興業株式会社



"カリフォルニア・レーズンを和発酵素材で醸す"をテーマにパンを考えました。
カリフォルニア・レーズンの美味しさを、日本特有の和発酵素材を使って引き出したいと思い、以下の3つのコンセプトでカリフォルニア・レーズンと和素材の発酵技術を掛け合わせたパンを作りました。
1. 米麹とワインで引き出す「深み」 カリフォルニア・レーズンを、辛口の甲州ワインと米麹ピューレに漬け込みました。
ワインの酸味で甘さを上品に引き立て、麹の力でカリフォルニア・レーズンの「旨み」を最大限に凝縮させています。
隠し味の生姜が、味の輪郭をキリッと引き締めます。
2. 日本人が大好きな「もっちり・瑞々しい」食感 国産小麦に湯ゲルを合わせて仕込むことで、しっとり、もっちりとした食感に仕上げました。
時間が経ってもパサつかず、口どけの良さが続きます。
3. 香りを邪魔しない「長時間発酵」 イーストを極限まで減らしてゆっくり時間をかけて発酵させることで、小麦本来の甘みとカリフォルニア・レーズンのフルーティーな香りを主役にしました。
仕込み水に使った「半発酵ほうじ茶」が、焼き上がりに華やかで香ばしい余韻をプラスしてくれます。 こうして完成したのが、カリフォルニアの豊かな恵みを日本の発酵文化で丁寧に磨き上げた、瑞々しく香り高い"醸すレーズン～和発酵の恵み～"です。
素材の味を活かす日本の発酵技術で引き出した、カリフォルニア・レーズンの美味しさを感じて頂けたら幸いです。

材料／配合

・長時間発酵生地
国産フランスパン専用粉……80
もち小麦粉……10
国産全粒粉……10
岩塩…… 2
インスタントドライイースト……0.02
湯ゲル……20
半発酵ほうじ茶……45
米麹ピューレ……15
パシナージュ……10～15
漬け込みレーズン…… 100

・白ワイン米麹レーズン
カリフォルニア・レーズン…… 100
国産白ワイン……25
米麹ピューレ……15
すりおろし生姜…… 0.5

・湯ゲル
国産強力粉…… 100
レーズン戻し水…… 500

工程

・ミキシング(縦型ミキサー使用)
L3(オートリーズ30分)↓(イースト)L3
↓(塩)L2　M5　H2↓(パシナージュ)M3
※皮生地用450gと練込用1500gに分けておく

・捏上温度　　22℃
・フロアタイム　"18℃/60%"
30分パンチ(レーズン入れ)
その後18℃程度の室温で一晩

・分割
皮生地　　70g
レーズン生地　350g

・ベンチタイム
60分

・成形
軽くガスを抜き、漬け込みレーズンを
40g散らして端から巻き込む。
皮生地を成形済みのレーズン生地に
合わせた大きさに伸ばして包む。

・ホイロ
"28℃/70%" 60分

・ホイロ後仕上げ
米粉を振り、クープで飾り切りする。

・焼成
上火240℃ 下火220℃ 約26分
———
※白ワイン米麹レーズン
1.レーズンを軽く湯通しする。
2.白ワイン、米麹ピューレ、生姜を合わせ、
湯通ししたレーズンを漬け込む。
3.冷蔵庫で一晩寝かせる。

※湯ゲル
1.鍋に強力粉とレーズン戻し水を入れる。
2.弱火で60℃程度まで加熱し、
粘りが出るまで攪拌する。
3.粗熱をとった後、冷蔵庫で一晩寝かせる。