

各社イチオシの惣菜パン関連 素材・添加物

ケリー社スモークフレーバー、ブラウニング剤を惣菜パンに提案

ウイスコインターナショナル

ウイスコインターナショナルは、ケリー社の各種スモークフレーバーおよびブラウニング剤を、冷凍パンをはじめ惣菜パンの具材などに広く提案している。

グリルフレーバー「Grillin' (グリリン)」シリーズは、GMOフリーの植物油をベースに、加熱調理によって香ばしいグリル風味を再現したグリルフレーバー。液状品・スプレードライ粉末の2形態をラインアップし、ハム・ソーセージをはじめ冷凍食品や惣菜など、幅広い食品に炭火でグリルしたような調理感やスモーキーな香味を付与できる。また出来立ての香りを手軽に演出できるとして、炒め油やバター液に直接グリルフレーバーを使う利用法もある。0.1%以下とごく少量の添加量で効果を発揮し、香ばしい揚げたての香りや鉄鍋で炒めたような調理感が得られるとして引き合いが強まっている。ホットドッグサンドや焼きそばパンなど、直火の調理感を出したい商品に好適だ。

また肉系の具材に、煙で燻した香味演出ができるスモークフレーバー「SmokEz (スモークイーゼット)」シリーズも取り揃える。同シリーズは、実際に木材のチップを加熱して生じた煙などの揮発成分を捕集して作られたスモークフレーバーで、液状品・オイル・スプレードライ粉末の3形態を取り揃えている。豊富なラインアップから好みのスモークフレーバーをベーコンやハムに直接、あるいはソースや調味液などに使用すれば、オフフレーバーのマスキングをしつつ本格的なス

モーク風味とカラーを付与できる。

また、糖類をベースとしたブラウニング剤「メイローズ」は、水や調味液等で希釈してスプレーまたは少量塗布するだけで、食品のメイラード反応を加速させ焼き色をつける。電子レンジを含むあらゆる加熱調理器具に対応しており、40℃～と比較的低温から焼き色がつくことから、過加熱による焦げ付きや食感の低下を防ぎ、喫食時の再加熱でおいしく仕上がるよう設計されている。冷凍パン生地の焼き色演出やチーズ、マヨソースなどを使用するピザ系のパンなどの焼き目付けにも応用できる。

同社では、手軽に本格感のある惣菜パンを作れるアイテムとして、調味料メーカーを中心に提案を図っていく。

改質たん白素材でパン&具材の課題を解決

「プロフェクト」シリーズ

奥野製薬工業

奥野製薬工業が開発した、改質たん白素材を生かした品質改良剤製品群「プロフェクト」シリーズは、パン生地・具材が抱える課題に対応した製品をそれぞれラインアップしている。

パン生地の物性改良には、プロフェクトYNを提案する。同品は同社が独自に改質した小麦たん白加水分解物が、小麦粉生地のグルテンに作用することで伸展性を付与する働きを持つ。これにより生地の収縮を抑制し、焼成後の焼き縮みや生地表面のしわ、それらに伴うボリュームの低下、食感の硬化といった課題を解決する。特にピザなどは、焼き縮みが生じると見た目にもわかりやすいことから、同品の採用が広がっている。ま

た同品を添加することで、生地自体が縮みにくくなるため、生地を緩めるベンチタイムの短縮が可能となり、作業効率の向上にも貢献する。

主にひき肉を原料とした畜肉系具材の歩留まり向上には、プロフェクトSFの使用が効果的だ。同品は還元性のある糖で小麦たん白を改質することで、保水性・保油性・水分分散性といった特徴を付与した還元糖改質グルテンを主成分とする。同品を畜肉具材に添加することで、加熱時の肉汁流出を防ぎ、ボリュームとジューシーさのある食感に仕上げることができるため、ハンバーガー用パティやメンチカツなどの食感改良用途で引き合いを得ている。また保管時のドリップを抑制する効果も有することから、中華まんなどで特に問題になりやすい油染み対策にも最適だ。

こだわりカレーフィリング，冷凍耐性マヨソースを惣菜パンに提案強化

オリエンタル酵母工業

オリエンタル酵母工業は、原料や製法にこだわった惣菜パン向けフィリング製品を幅広く展開している。特に同社が得意とするカレーフィリングは、素材の旨みやスパイスの調査をとことん追求し、シズル感にもこだわるなどリニューアルを図った。また、ほかに冷凍生地にも対応した冷凍耐性マヨソースの紹介にも力を入れている。

「オリコ北海道アメ色玉ねぎカレー」は、北海道産玉ねぎをアメ色になるまでじっくり炒めたソテーオニオンにフルーツとココナツミルクを合わせ、熟成したソテーオニオンの甘みと旨み、フルーティー感のあるまろやかな味わいに仕上げている。コクがありマイルドな風味で、野菜や卵などさまざまな素材と合わせやすい。

【保存方法】1～10℃

【賞味期限】製造日起算 開封前80日

【内容量】8kg(2kg×4)ダンボール

「オリコ純カレー」は、フォン・ド・ボーとソテーオニオン、乳のコクが溶け込んだ王道の欧風カレーだ。隠し味にはマンゴーチャツネを使用し、25種類ものスパイスと合わせフルーティーな甘みとほどよいスパイス感が楽しめる。耐熱性に優れ口溶けも良いため、さまざまな成形のパンや、肉や野菜を使ったオリジナルカレーのベースとしても使用できる。

【保存方法】1～10℃

【賞味期限】製造日起算 開封前80日

【内容量】8kg(2kg×4)ダンボール

「オリコプレミアム芳醇カレー」は、フォン・ド・ボーやソテーオニオン、乳のコクが効いたソースに、牛肉をリッチに使用しプレミアムな味わいに仕上げている。厳選したこだわりのスパイスとバターを使うことにより、芳醇な香りとおコクを演出している。口溶けにもこだわり、フィリング以外にもさまざまなメニューに応用できる。

【保存方法】1～10℃

【賞味期限】製造日起算 開封前80日

【内容量】8kg(2kg×4)ダンボール

「薫りたつ本格キーマカレー」は、ホールスパイスを使用した本格感のある辛口キーマカレー。香りが引き立つよう、スパイスの組み合わせや工程を工夫している。さらに、白だしや味噌、かつお節といった和素材の旨みを隠し味に配合し、コクを付与している。カレーパンはもちろん、白生地やデニッシュなどさまざまな生地とも相性が良い。

【保存方法】1～10℃

【賞味期限】製造日起算 開封前80日

【内容量】3kg(1kg×3)ダンボール

またマヨソースでは、冷凍耐性・耐熱性に優れ、用途や目的別で選べる「MYフリーズデリカ」シリーズをラインアップしている。「MYフリーズデリカマイルド」は、魚介類や野菜などに和えて加熱殺菌や冷凍をしても、分離せず滑らかな食感と見た目を保つことができる。酸味を抑えたマイルドな味わいで、具材の風味を引き立てる。