



Premier Numéro ! SEPTEMBRE 2014 - N°1

N&F 日仏商事株式会社 & LESAFFRE
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
LETTRE D'INFORMATION TECHNIQUE
サフ ニュースレター

saf news



N&F 日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.

EDITORIAL ご挨拶

この度、『サフ・ニュース』創刊をここにお知らせできますことを光栄に存じます。『サフ・ニュース』では、日仏商事とルサッフル社が連携し、製パン業界の皆様に向けた情報を定期的に発信していきます。製パン市場の最新ニュースをはじめとして、サフ製品の紹介や技術・ソリューション提案など問題解決をサポートできるような情報、また、インタビューやパンのレシピ提案、マーケティング指南など、多岐にわたる情報をお届けすることを目的としています。製パン業界の世界的な動きに焦点を当てながら、パン酵母・改良剤における世界的リーディングカンパニーであるルサッフル社の経験とノウハウをお届けしていきます。

このニュースレターをご参考にして頂くことで、皆様のさらなる発展へ向けたお手伝いができるれば幸いに思います。

日仏商事株式会社 代表取締役社長
筒井 潤

Actualité des marchés

マーケット最新ニュース

成長を続ける世界の サンドイッチ市場

フランス北部の『ブリケット』、ベルギーの『タルティーヌ』、イタリアの『ブルスケッタ』、中東の『ケバブ』、アメリカの『ハンバーガー』・・・様々な形態を持つサンドイッチは世界中で発展を遂げ、その需要を不動のものとし、各国の市場で発展を遂げています。

2012年、フランスのサンドイッチの売上数は20億個以上にのぼり、前年の2011年に比べ9%増となりました。フランスは世界で唯一、ハンバーガーよりもサンドイッチが消費されている国です。フランスのサンドイッチの65%は伝統的なバゲットで作られています。2010年のバゲットのサンドイッチの売り上げの75%は、クラシックな『ハムとバター』を挿んだものでした。2012年に世界で発売された新商品のサンドイッチの内41.8%がヨーロッパであり、世界でも主要なマーケットとなっています(2ページ目の図表を参照)。

サンドイッチの歴史

1762年、ジョン・モンタギュー(第4代サンドウィッチ伯爵)が居酒屋で延々とカード賭博に興じていたところ、見習い料理人がスライスした2枚のパンに冷たい肉の切れ端とチーズを挟んだ軽食を提供しました。伯爵に敬意を表して、その名をこの軽食に命名しました。こうしてサンドイッチは誕生したのです。



saf news



Différentes sortes de pain-sandwich サンドイッチの多様化

パンの商品開発や革新は日々活発に行われています。フランスのバゲットは、次々に到来する新しいトレンド（イタリアのパニーニ、スウェーデンのパン、トルティーヤなど各国のパンや、エルブ・ド・プロヴァンス、トマト・くるみ、チョリソーなどが入った混ぜ込みパン、食物繊維配合、食品添加物不使用、減塩などの特長を持った健康志向のパン、または丸形、三角形、四角形など形でバリエーションを出したパンなど）に飲み込まれ、激しい競争に晒されています。

Un produit interculturel インターナショナルなパン

バゲット、パン・ド・ミ、バゲット・ヴィエノワーズ、パン・ノルディックなどは『クラシック』と呼ばれるサンドイッチのパンです。サンドイッチパンの分野では、イギリス帝国から広まった食文化の影響が世界的に多く見られます。今日でも、インド、パキスタン、バングラディッシュ、マレーシアなどで消費されている主なサンドイッチはパン・ド・ミを使用したものです。英語圏のアフリカ各国では、糖分が非常に高いパン・ド・ミ（例：マラウイでは砂糖量が対粉 25%）が低糖タイプのパン・ド・ミ（南アフリカでは対粉 0.5%）と同じくらいよく食べられています。イギリスの小さな丸パンでしばしば胡麻のトッピングがされたパンズは、パン・ド・ミの一種ですが、ハンバーガーによってその知名度を上げました。ポーランド発祥の輪形をした小型のパン、ベーグルは、徐々にサンドイッチ市場

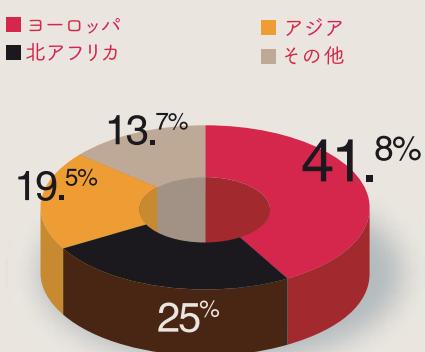
での存在感を増してきています。しかし、サンドイッチのパンを提供しているのは、ヨーロッパ北部だけではありません。イタリアのパニーニやチャバタ、フォカッチャなど、地中海周辺のパンもサンドイッチのパンとして知られています。平たいパンに関して言えば、ラヴァッシュ、バルバリ、ピヂ、ビタ、モロッコの平パンなど、その種類は大変豊富です。そして忘れてはならないのがガレットです。伝統的な観点ではどちらかと言えばパンよりもクレープに近いのですが、他国で食べられている軽食としての平たいパンが認知されるにつれ、ガレットにも平たいパンというイメージがもたらされました。インドにあるチャパティとナン、メキシコにあるかの有名なトルティーヤなども、小麦やとうもろこしをベースにした厚いクレープ生地を鉄板の上で焼いたパンです。各国の消費習慣に対応しながら、世界中に普及したサンドイッチは日々進化を続けているのです。

次ページのラドゥワヌ・ケリーのインタビューもご参照ください。
出典：Club-sandwich.net
<http://www.club-paneo.com>
<http://letourdumondeen80pains.com/Pays/bagel/>



EN CHIFFRES

数字で見ると



41.8%

2012年に新発売された
サンドイッチの内ヨーロッパ
市場の占める割合

20.2

億個

2012年フランスの
サンドイッチ売上数



ルサッフル社のベーキングセンターは モロッコのパンの多様化に貢献しています

モロッコにあるルサッフル子会社の営業部長であるラドゥワンヌ・ケリー氏のインタビュー

これまでの経歴は？

R：パリの製粉学校「ENSMIC」を卒業した後、「Jacquet」に10年勤め、研究開発と生産に携わりました。その後、カサブランカのベーキングセンターの責任者として2001年にルサッフル・モロッコに入社し、夢を叶えることができました。

その任務はどのようなものですか？

R：ベーキングセンターの機能を向上させ、お客様から信用して頂ける製パン技術研究所にすることが使命でした。我々はお客様に対して、パン・ド・ミやヴィエノワズリー、バゲットなど様々な技術研修を行うとともに、個々の問題にあわせた『オーダーメイド』の研修も行っています。

一番誇りに思っていることは何ですか？

R：モロッコで多種多様なパン・スペシャリティを発展させたことです。例としては、全粒粉や灰分の多い小麦粉を使用したパン・ド・ミ、チャバタ、フォカッチャなどです。10年前、大都市のベーカリーには、白い小麦粉を使用して作られた1種類のバゲットとガレットしかありませんでした。

モロッコのパン市場について話してください。

R：2000年初頭から、伝統的なパンへの回帰が顕著になっていますが、それと同時に、パンの味や構造、色に変化を持たせることのできるセモリナ粉で作るバゲットも出てきています。多くのモロッコ人は歯に問題を抱えているため、このバゲットはフランスのバゲットよりも柔らかい食感になっています。セモリナ粉や大麦粉を使用したガレットやコーンミールを使用したパンなども再流行しています。

5年前ほど前から、モロッコでも『サンドイッチ』（前ページ記事参照）流行の波が押し寄せており、今日では様々な形をしたサンドイッチが見られます：ケバブ用のピタや、ハンバーガー、パニーニ、パン・ド・ミ、チャバタ、パン・オ・レなどに多種多様な具材が使用されています。しかしこの新たな流行にとらわれることなく、伝統的な習慣も残っており、今でも多くの女性たちが家庭でパンを作り、モロッコでよく見られるセモリナ粉で作ったガレットは、地域によってゴマやクロタネソウなどの材料を使用するなどその特徴も異なります。

SOLUTIONS TECHNIQUES 技術ソリューション

ベーカリーの作業を軽減する自然由来素材

「RS190」は生地物性を改善し、強い小麦粉を使用しても生地に伸展性を与えることができます。

ルサッフル社の技術により開発された不活性酵母「RS190」は自然由来で発酵力を持たず、その働きにより日々の製パン作業を改善できます：

ミキシング時

生地をより素早くディベロップできるため、発酵によてもたらされる自然な香りを壊してしまうことがありません。

成形時

生地を柔らかくする効果で縮みや生地切れを防ぎ、伸ばしたり平たくする作業を楽にします。

焼成後

焼き縮みを防ぎ、最終製品のできあがりを均一にします。





saf news

フラミッシュ・オ・マロワール

レシピアイディア
Idee recette

Flamiche au Maroilles

マロワールとは、ルサッフル社の本社からも程近いフランス北部に位置するアヴェノワ地方の村のことです。マロワール村では何世紀もの間チーズが作られており、村の名前がチーズにも付けられました。マロワールチーズは、1955年7月17日に高品質なチーズの証であるAOCを取得しており、その橙色の皮、強い熟成香、大地を感じさせる味わいで高く評価されています。マロワールを使ったタルトは、“フラミッシュ・オ・マロワール”と呼ばれ、一般的には卵とバターをたっぷり使用し発酵させたパン生地で作ります。その上に皮を付けたまま薄切りにしたマロワールを乗せ、そこに卵黄と胡椒を混ぜ合わせた生クリームを加え、オーブンに入れます。フラミッシュ・オ・マロワールは多くの場合、アペリティフや前菜として食べられます。

Ingrediénts 配合

- 小麦粉 500g
- 水 300ml
- 卵 50g
- 塩 10g
- イースト：サフインスタント赤 6g
- 溶かしバター 50g
- 胡椒 / 生クリーム
- マロワールチーズ

Image 工程

- ミキシング(手捏ね)：2分
- 捏上温度：28/30°C
- フロアタイム：60分
- 分割
- ベンチタイム：10分
- 生地を平たく伸ばす
- ホイロ：40分/30°C
- 焼成：10分/250°C

Méthode 作り方

- 全ての材料をヘラを使いながら混ぜる。
- 生地が滑らかにまとまったら終了。
- 生地に覆いをして60分休ませる。
- 濡らした手で生地を伸ばし、キッチン型または天板に入れる。
- 40分間発酵させる。



CRÉATION, INNOVATION クリエーション、イノベーション グスタイル、 充足の味

健康上の理由から、先進国では今日、パンを含む各食品において減塩が推奨されています。ルサッフル社の技術により開発されたグスタイルは、酵母を厳選し、熱乾燥工程を調整することで完成した製品です。グスタイルを使用すると、パンの味わいやパン性を変えることなく、塩の使用量を30%減らすことができます。グスタイルを使用することで、生地の性質が変わることはありません。またクラストや内相の色付きが

悪くなることもなく、味にも変化を及ぼしません。1.4%の塩を添加したグスタイル入りのバゲットと、2%の塩を添加したグスタイルなしのバゲットでは、消費者は同じものを食べているという感覚になるのです。また、ルサッフル社では健康面の長所と製品のオリジナリティを併せ持った製品として、グスタイル・サブリをご提供しています。グスタイルと厳選した不活性ルヴァンを巧みに組み合わせたこの製品は、ルヴァンや果実、焙煎モルトのような官能的特徴を最終製品にもたらし、ルヴァンを使用して作られたフランスのパン・トラディショナルの味わいを思い起こさせます。



グスタイルに興味をお持ちですか？お客様へのご提案に関してルサッフル社がご協力致します。

お問い合わせ先：日仏商事株式会社 nfskobe@nichifutsu.co.jp