



LETTRE D'INFORMATION

サフ ニュースレター

Saf

news

JUIN 2015 - N°2

BY LESAFFRE 

LE LEVAIN SOUS TOUTES SES FORMES



ÉDITO NEWSLETTER

ご挨拶

今回「サフ・ニュースNo.2」を刊行するにあたり、現代の消費者に最も重要視される「パンの味」というテーマに着目しました。中でも、パンに風味を与える主な商品としてルヴァンにフォーカスして紹介したいと思います。

「味」というファクターは、市場の中で今や避けて通れないテーマとなっています。消費者はもちろん、商品を提供する企業の側でも「おいしさ」への飽くなき探求を続けています。現在では広く一般的なキャッチコピーとなった「味」という象徴的で魅力的な言葉の裏には、消費者側の期待とプロの側の自負が見え隠れしているのです。

パンの風味というのは通常、発酵による芳香物質や酵素、乳酸菌などが複合的に混じり合って生成されます。こうしたミクロの動きは、酵母と微生物を密接に組合せ、ルヴァンを使用したパン作りで豊かな香りと味をもたらし、パン・オ・ルヴァンの特徴的な味わいが実現するのです。

今回の記事はどれもルヴァンの役割や特性について説明していますので、ご参照いただければ幸いです。

Bon appétit !

日仏商事株式会社 代表取締役社長
筒井 潤



L'ACTUALITÉ MARCHÉ ET TENDANCES

マーケット最新ニュース & トレンド

ルサッフル社のルヴァン 味の創造

ルサッフル社は、アジアを含む世界中のお客様のご要望にお応えするため、新たなルヴァンのラインナップを開発しました。

ルサッフル社では2014年、新たに12種類の不活性タイプのルヴァンをシリーズに加えました。フランスで選定をした後、各種ルヴァンの中でも各国の市場や嗜好に適した商品をご提案しています。

アジア市場では4製品が採用され、乳やバター感を特徴とするこれらのルヴァンは、酸味がほぼ無く、食パンや菓子パンに最適な「まろやか」な味わいをもたらします。

お客様はオリジナリティを出せると同時に簡単に使用できる商品をお求めたいです。ルサッフル社のルヴァンは、常温で保管/使用、ミキサーに直接投入、熟成期間不要で、パン職人の手間と労働時間を軽減することを可能にします。

 日仏商事株式会社
NICHIFUTSU SHOJI CO., LTD.

本社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7

TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977

東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27

TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482



LESAFFRE & LE LEVAIN : ルサッフル社のルヴァンで LA CULTURE DU GOÛT ! 味の創造を!

・お客様に寄り添って

ルサッフル社では、その土地をリサーチすることによって理解を深め、市場に最適なソリューションを提供しています。新商品ひとつとっても、その国特有の要望に沿ったものを開発しているのです。このルサッフル社の技術ネットワークを支える研究機関であるベーキングセンターは設立から40年を迎え、現在では世界中に30ヶ所の拠点を構えています。各地のベーキングセンターには経験豊かな多国籍の技術者たちが在籍しており、現地市場の需要を把握し、その国におけるパンの特性を研究しています。スタッフは現地の言葉を話し、お客様と確固とした関係性を築いています。また、世界各地に拠点を置くことで、原材料、気候、製法など、その国独自の条件下でテストをすることを可能にするのです。

・パンの表現としての官能評価

市場の需要を把握したのち、さらに官能分析を実施することで、ルサッフル社ではお客様の好みに一致したルヴァンの開発に取り組みました。

官能分析では、トレーニングを受けた約40名のエキスパートによって、あらゆるパンの味や香り、食感などの特徴付けがなされます。お客様のご要望に対応するため、または製品開発などを行う目的で、ルサッフル社では毎年200件以上の官能テ

ストを行っています。今回ご紹介する新しいルヴァン・シリーズの開発を担ったのもこのエキスパートたちです。彼らはまた、営業担当からお客様に紹介する際の説明資料として、製品が持つ豊かな風味を理解しやすいよう、各ルヴァンを使用してパンを作った場合の味と香りの官能的特徴(例：乳・バター感、小麦、フルーティー、など)をグラフにまとめました。



・ベーカリーにおけるルヴァン またはイーストの原型

ルヴァンの歴史は、数千年前にさかのぼります。古代エジプト時代、あるパン職人が穀物で作った生地を焼かずに放っておいたところ、野生酵母の作用によって発酵し膨らみました。こうして最初の発酵パンができあがったのです! その後、各時代を

通してパンは進化していき、19世紀のフランスに至ります。科学者のルイ・パスツールは酸素がない嫌気的条件下で酵母が発酵するという事実を発見しました。この発見はパン業界に革命を起こしました。発酵時間が劇的に減ったのです! 一方で、段々とパンの風味は落ちてきてしまいました。そこで近年ではルヴァンが復活し、パンに再び多彩で深みのある味と香りをもたらすようになりました。

・ルヴァンとその効果

何世紀にも渡ってルヴァンは世界中で使われており、味や食感が様々に異なるパンを創造してきました。ルヴァンは、粉と水を混ぜたものを培地として製パンに適した野生酵母が繁殖することによって作られます。その間ルヴァンの中では、酵母が炭酸ガス(CO₂)を生産し、微生物が酸味と香りを生成するという作用が起っています。

ルヴァンには活性があり、生地を発酵させるという機能の他にも、パンの味や香りを作り出すという重要な役割があります。

フランスの伝統的なパン・オ・ルヴァンは厚い皮と、詰まった内相、やや酸味のある味が特徴です。ルヴァンを使用することにより風味が改善するのはもちろん、内相の食感にも影響を与え、パンの保存性の向上、栄養価(ミネラルや食物繊維が豊富)がアップするといった効果もあります。

・ルサッフル社のルヴァンラインナップ紹介

ルヴァンのタイプ	活性ルヴァン			不活性ルヴァン			
発酵する働き	○			×			
酸味を与える働き	○			○			
香りを出す働き	○			○			
形状	液体	粉末(種起こしが必要)		液体	ペースト状	粉末	
使用方法	直接使用可	スターター：種起こしをして種もしくは液種にしてから使用		直接使用可	直接使用可	直接使用可	
商品名	クレーム・ド・ルヴァン	スターター ※LV1(サフルヴァン)	スターター LV2	スターター LV4	不活性ルヴァンリキッド AF200L	不活性ルヴァンペースト AS300P	不活性サワー種 F60
	カスターリア・ルヴァン				不活性ルヴァンリキッド ASM210L		不活性サワー種 F100
					不活性ルヴァンリキッド AS200L		※不活性サワー種 F200
					※不活性ルヴァンリキッド AS75L		不活性サワー種 EC40
					不活性ルヴァンリキッド AOM470		不活性サワー種 E120
							不活性サワー種 S76
							不活性サワー種 S400
							不活性サワー種 BD80
							不活性サワー種 FS60

分類

- 小麦ベース
- デュラム小麦ベース
- ライ麦ベース
- 大麦ベース
- スペルト小麦ベース
- 酵母/乳酸菌

※ 現在、日本で発売されているのはLV1(サフルヴァン)、AS75L(アロムルヴァンリキッド)、F200(アロムルヴァン)の3種です。商品のお問い合わせは日仏商事(株) サフ事業課(03-5778-2487)まで。



RENCONTRE AVEC... ユーザー様にインタビュー

ハイアットリージェンシー 東京の製パン担当シェフ、大沢氏にお話を伺いました。

パンを作るためにサフルヴァンを使用している理由と、その使用期間を教えてください。ルヴァンを使用したパンを作っているのは、お客様からの要望にお応えするためですか？市場のトレンドですか？それともご自身のアイデアですか？

ルヴァンの風味を手軽に出すことができるため、4年前から使用しています。高品質なサービスを提供するハイクラスのホテルをご利用になるお客様が好むような、高級感のある風味を出すことができます。

サフルヴァンをパン作りに使用するメリットは何ですか？

ルヴァンの風味を手軽に得られることです。

日本ではサフルヴァンは斬新な製品ですか？サフルヴァンを使用することによって他のベーカリーとどのように差別化していますか？使用することで付加価値がついていますか？

斬新な製品だと思います。スターターとして種を作ることによって、一度に多量の製造が可能になります。サフルヴァンを使用し、仕事の効率を向上することができました。

ルヴァンを使用した製品の名前を教えてください。

商品名：バゲット・カンパーニュ
カンパーニュ・レザン
カンパーニュ

ルヴァン系のパンを求める客層は増えてきていますか？サフルヴァンを使用したパンのラインナップを増やそうとお考えですか？



はい。サフルヴァンを使用したパンをお求めになるお客様は増えてきていますので、近々ラインナップを増やそうと計画しています。



LANCEMENT NOUVELLE GAMME

新商品のご紹介

ルサッフル社では、直接使用できる発酵由来の風味付けルヴァン「Inventis」を新たに商品化しました。多様な製品(パン、プリオッシュ、ピザなど)に対応できるように、幅広いラインナップをご用意しています。

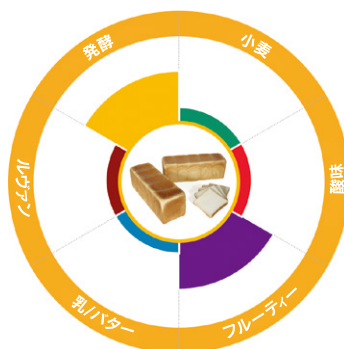
「Inventis」シリーズをお使いいただくことで、パンの香りや味、色、形などに効果をもたらします。様々な種類の穀物(ライ麦と小麦などベーシックなものから、より個性的な大麦モルト、スベルト小麦など)を使用して作られているため、多彩な風味、強弱の異なる酸味、各種形状(粉末、ペースト、液体)からお選びいただけます。12~18ヶ月と長い賞味期限設定も、使用していただきやすいポイントです。

使用量は1~4%を目安に、作りたい製品やお好みに合わせて使用していただけます。このシリーズの中にはオーガニックのルヴァンもご用意しています。

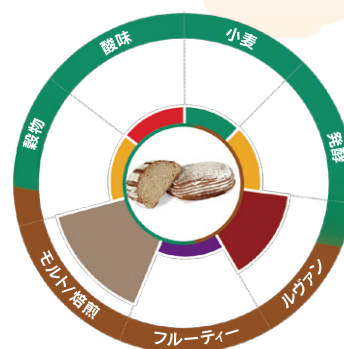
味と香りのバリエーションを増やすため、ルヴァンを組み合わせて使用することも可能です。

お客様の求める最適なルヴァンを選んでいただけるよう、そして複数のルヴァンを組み合わせてオリジナルの風味を発掘していただけるよう、ルサッフル社では「香りのパレット」をご用意しています。

BD80(デュラム小麦/不活性ルヴァン)
2%使用での官能評価



FS60(小麦・ライ麦/不活性ルヴァン)
3%使用での官能評価



※これらの商品は日本未発売です。

INNOVATION & CRÉATIVITÉ イノベーション&クリエイティビティ





COIN RECETTES

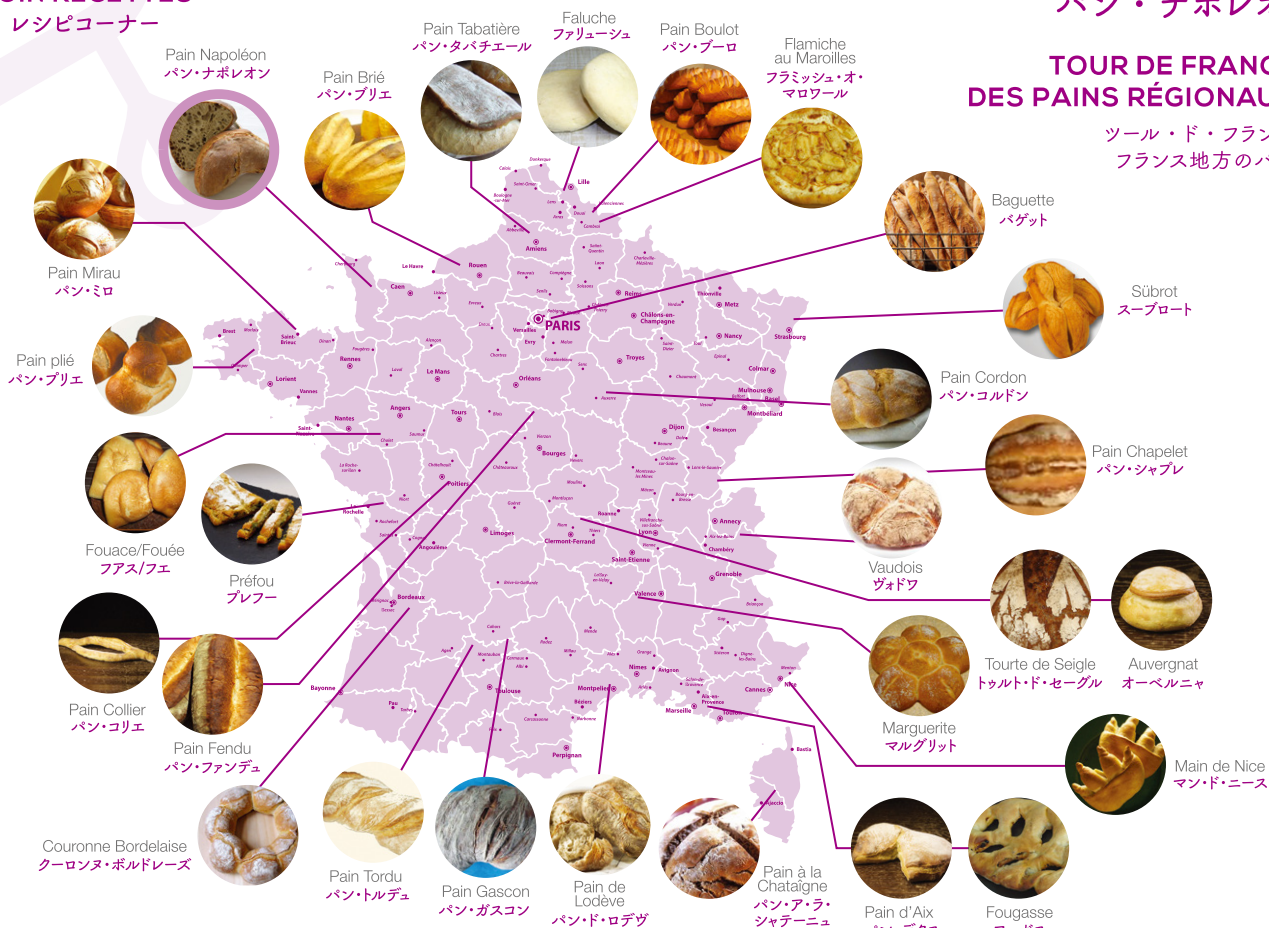
レシピコーナー

LE PAIN NAPOLÉON

パン・ナポレオン

TOUR DE FRANCE DES PAINS RÉGIONAUX

ツール・ド・フランス
フランス地方のパン



「サフ・ニュースNo.1」ではフラミッシュ・オ・マロワールをご紹介しましたが、今後は皆さんをパンのフランス周遊ツアーにお連れし、フランス各地のパンをご紹介していきます。まずは「パン・ナポレオン」からスタートしたいと思います。このパンはルヴァンを用いて作られているため、今回のサフ・ニュースのテーマとも関係しています。

・ナポレオンとベーカリー

1800年頃、ナポレオンの軍隊には高機能な移動ベーカリーが従軍していました。可動式のオープンによって各地で兵士たちのためにパンを焼き、ヨーロツパ中に「白い」パンが広まっていきました。

1801年ナポレオン1世は、桁外れに高騰したパンの価格を規制するために、パン職人たちに対し組合を作るよう命じました(1801年10月11日条令)。ナポレオン政府はパンの価格や商売を抜本的に改革し、パン屋の数を減らし、貯蔵庫に小麦粉を備蓄しておくことなどを強制しました。さらにはパンを2つの

公式カテゴリーに統制しようとしたが、これに対しパン職人たちは多種多様な魅力的な菓子パンを作り抵抗しました。

その頃、ナポレオンはフランスの都市シェルブールを訪れました。その際、皇帝であるナポレオンが被っていた二角帽に形が似ていることから「パン・ナポレオン」という愛称のパンが誕生したのです。

パン・ナポレオンは、こんがり焼けた皮をした楕円形のパン・ド・カンパーニュです。窯入れの前に生地を折り返すため、ミッシュを二つ折りした形をしています。

この折り返しの効果によって生地は締まり、通常のミッシュ・ド・カンパーニュよりも内相の気泡が小さくなるのが特徴です(パン・ブリエほどの密度はない)。

ナポレオン1世はその統治期間中に様々な格言を残していますが、その中にはパンに関するこんな言葉もあります「空腹を満たすことができない国民のいる帝国の存亡はパンに委ねられている」。

	材料	ルヴァン (%)	本捏 (%)	TOTAL (%)
	石臼挽粉 T80	500	50	1000
フランスパン専用粉 T55	500	50	1000	50
水	550	55	1400	65.0
塩	15	1.5	45	2.25
サフルヴァン	5	0.5	0	0
ルヴァン			1650	80
TOTAL	1570		5050	
工程	ミキサータイプ			
	ミキシング	L5		L5
	捏上温度	27℃		25℃
	フロアタイム	18時間/25℃		60P60
	分割			500g
	ベンチタイム			20分
	成形			直径約20cmに平たく伸ばす
	ホイロ			90分/25℃
焼成			焼成前に生地を2つ折する 245℃/30分 少量のスチーム	



備考

ルヴァンを作る際は、35℃の水にサフルヴァンを溶かしてご使用ください。窯入れする前に生地を二つ折りにしてください。