



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

Saf news

MAY 2016 - N°4

BY LESAFFRE 

LA PIZZA DANS TOUS SES ÉTATS



ÉDITO NEWSLETTER

ご挨拶

味わいの歴史

今回のサフ・ニュースNo.4では、現代を象徴するパンのひとつであり、徐々に世界中へと広がっていった「ピザ」について取り上げたいと思います。

ピザは地中海沿岸で見られる「平たいパン」の一種とされており、16世紀にナポリで誕生しました。当時は、ガレットの形をしたピザにラードを塗って石窯オーブンで焼成し、パン屋の従業員たちのまかないとして食べられていました。ピザの元祖は「ピアンカ」と呼ばれるシンプルで白いピザでした。トマトソースを使用した赤い「ロツサ」は2世紀後にやっと登場します！どちらもナポリで誕生しました。

トマトにまつわる逸話をひとつ。トマトはコロンブスによってアメリカ大陸と同時期に発見されました。まずはスペインへ伝わり、その後ナポリへと渡りました。16世紀当時、トマトは食品ではなく毒物とされており、食用として認識されるのは18世紀以降のことです。

現代を代表する最もシンプルでポピュラーなピザは、バジルの緑とモッツアレラチーズの白、トマトの赤で彩られたピザ・マルゲリータです。イタリア王妃であるマルゲリータ女王がナポリを旅行中の1889年に、ピザ職人がイタリア国旗色を表したこのピザを女王のために作ったことからこの名が付いたとされています。

今日ではピザは世界的なものとなり、トッピングは多様化し、スイーツピザが作られるなど各国の食文化に合わせてアレンジされています。

さあ、ピザの世界と一緒に覗いてみましょう！

日仏商事株式会社 代表取締役社長
筒井 潤



ACTUALITÉS DES MARCHÉS & TENDANCES

マーケット最新ニュース &トレンド

L'APPÉTIT MONDIAL POUR LA PIZZA

伸びるピザの世界的ニーズ

“2013年に消費されたピザの数量は世界で300億食に上ります。食欲をそそる魅力的なイタリアグルメの女王は、新市場に順応しながら勢力を拡大し、その原形を守りながらも進化し続けています。新たな挑戦を見ていきましょう！”

新市場の獲得

北アメリカとヨーロッパにおけるピザの市場規模の大きさはすでに言及するまでもありませんが、今日ではアジアやアフリカ市場でも急成長を遂げています。これまではアジア・アフリカ市場へ何度も進出を試みたものの、参入することはできませんでした。が、「昨今、各国で食習慣の変化が見受けられ、ピザの需要は拡大しています」と語るのはルサツフル社製パン技術者のジャンルイ・ブヴィエ氏。「要因として、中国などで見られるような、国々の欧米化や中間所得層の購買力の増加が挙げられます」と付け加えました。新興国で消費社会が到来し、新たなピザ市場を創出しているのです。

新市場を取り込むために、ピザのレシピやトッピングは各国の嗜好に適應して変化を遂げています。インドのピザはスパイスで風味付けがなされ、菜食主義に対応できるようアレンジされており、アフリカでは南アフリカの伝統的な牛肉ソーセージであるボーアウォースのような郷土料理をトッピングするなど、多様化しています。

→P2

N&F 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



L'APPÉTIT MONDIAL POUR LA PIZZA

伸びるピザの世界的ニーズ

消費者需要の変化

欧米の食習慣に寄り添いながら、ピザはトッピングの多様性や手軽さ、シェアすることができるなど、その多くのメリットによって消費者を惹きつけています。一方で、消費者の新たな需要にも直面しています。「とりわけ栄養面への配慮や、本物・伝統的価値への回帰により、消費者の購買動向は変化してきています」とルサッフル社の専門家は説明します。このような傾向は、グルテンフリーや菜食主義などに合わせた新しいピザレシピの登場からもうかがい知

ることができます。また、本格的なイタリアの味や色をしたピザが評価されるなど、おいしさも重要なファクターとなっています。「消費者は、製品の原材料や品質に特に気を配っています」とジャンレイ氏は付け加えます。そのため、材料の原産地や保存料・添加物の不使用など、その成分情報は消費者へのアピールポイントとなるのです。

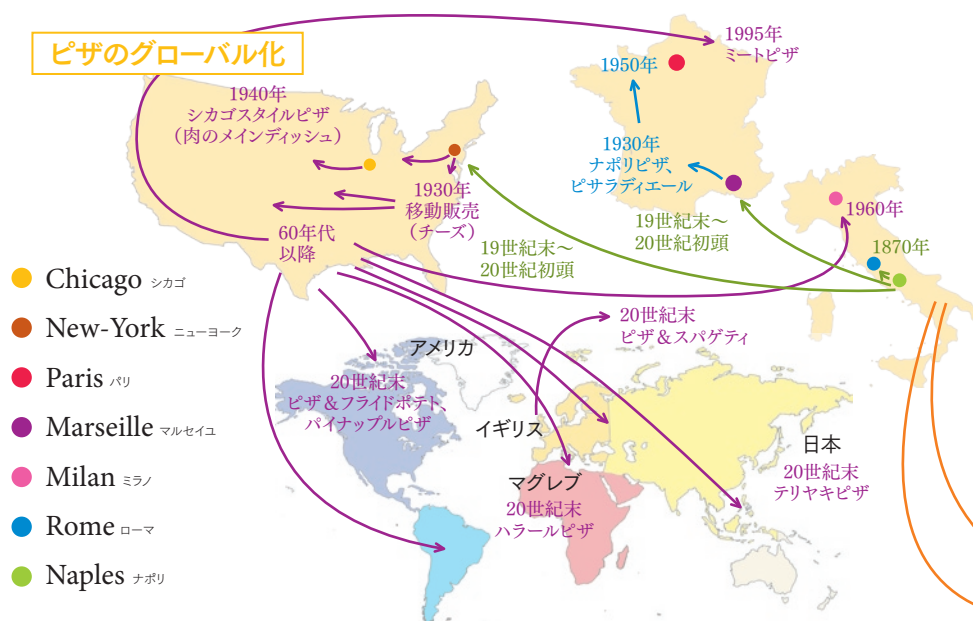
伝統と革新の間に

マルゲリータ、レジーナ、フォーシーズンズ、カルソーネなど、オリジナルのレシピを保っているピザはご

く僅かです。今日の消費者は、生地やトッピング、形状が異なる膨大な種類のピザの中から選択することができます。カットピザやカスタムできるピザなど新しいコンセプトが出現し、革新は留まることを知りません。アペリティフ向けのミニピザ、ベークルとコラボレーションしたピザや、ピザコーンのような新商品が次々に登場しています。「自由にカスタマイズできるピザは常に驚きを提供してくれます」とジャンレイ氏は締めくくりました。



ピザのグローバル化



数字としてみるピザ

1人当たりの年間消費量

13kg のアメリカは
ピザの消費量 No.1。

2020年までにアメリカでのピザの販売額は、

約 **6兆3710億ドル** に達する見込み。

2014年のピザ市場シェアは、

アメリカ **14%** フランス8%、
イギリス5%。

ピザのグローバル化

16世紀:
ピザピアンカ
(ラード、塩、
ハーブ)

18世紀:
ピザロッサ
(トマト)

ルサッフル社ピザ向け製品のご紹介

ルサッフル社では皆様のピザ作りの
お手伝いをいたします

ピザとルサッフル社の間には、深い歴史があります。ルサッフル社では長年、ピザの仕込み作業の効率化や風味の改良を可能にする商品ラインナップをお届けしています。

おそらくパン職人の皆様は商品にオリジナリティを生み出すための独自の秘訣をお持ちでしょう。お客様を魅了し続けるためには、品質の良い製品と正しい製法を用いたパン作りをする必要があります。ルサッフル社ではその点に着目し、あらゆる専門知識やノウハウ、開発力に注力して、製造工程の改善や食感・味の向上など、皆様のお手伝いをさせていただきます。

イーストの紹介

まず湧いてくる疑問は「ピザにはどのイーストを使えばよいのか?」ということではないでしょうか。一般

的な工程には、サフインスタントイーストとサフドライイーストがぴったりです。冷凍製法の場合は、サフセミドライイーストのご使用をお勧めします。

ピザ専用のイーストとしては、サフピザイーストをご提案します。安定した発酵力に加え、生地に柔軟性や伸展性を与える効果があり、生地が扱い易くなります。ピザ専用イーストを使用することで、生地を伸ばす作業が容易になり、簡単にピザ生地を作ることができます。さらに生地の縮みを防ぐ効果もあるため、ピザ作りがスムーズになります!

改良剤の紹介

ここでの注目株はRS190です。還元力のある不活性酵母を原材料とし、ミキシングのデベロップが早くなる効果があります。また、生地の荒れや収縮を抑え、伸展性を良くすることができます。焼成後は均一で安定した最終製品が出来上がります。

RS190はピザに最適な製品ですが、ハード系のパンやバゲット、グリッシーニ、パンズ、ピタなどその他のパンにもお使いいただけ、成形作業が容易になります。

生地にボリュームや柔らかさを持たせたい場合には、ルサッフル社では機能性を持った各種改良剤のラインナップをご用意しています。

もし新たな味わいを求めているならば、ルヴァンシリーズの「リヴェンド」をお使いいただければパン作りのバリエーションが広がることでしょう。

ルサッフル社で研修のメリット

製品や製法に関するお悩みはありませんか? ルサッフル社では長年に渡るお客様からのご意見やご要望を蓄積し、それに基づきピザに特化した研修をご提案しています。この研修を通じてお客様への技術的サポート、また製品の味や食感改良のお手伝いをさせていただきます。





Sun-in社取締役 ヒューゴ・リー氏に聞きました

「御社についてまず簡単にご説明頂けますでしょうか。また現在の状況、取り扱っている製パン関連商品についても教えてください。御社ではどのような製品の販売に注力していきたいと考えておられますか。」

Sun-in社は、韓国の製パン製品販売卸業界におけるマーケットリーダーです。韓国の製パン業界は発展の最中で、特にパン、ピザ、パンズが人気を博しています。弊社は製パンのプロフェッショナルの方々向けに、22年の販売実績があります。また、3年以上前からフランスにあるルサッフル社のベーキングセンターで、製パン技術者向けの研修旅行を実施しております。研修では、ルサッフル社の製品、ファイブスター、サフインスタント、サフセミドライ、サフドライなどのイースト、それから改良剤のBBJ、イビスイエローといった製品のセミナーを受講していただきます。その際、ハード系のパンやフランス地方のブリオッシュなどのデモンストレーションを行い、様々な製パン技術をご紹介します。

Sun-in社はルサッフル社とユーザーを繋ぐ架け橋です。弊社は、ルサッフル社のベーキングセンターと手を取り合い、韓国市場への新商品の導入からプロモーションにいたるまで協力して行っています。今回の訪問では、ピザメーカー向けの特別研修を実施したいと考えています。

ピザに特化したグループ研修の実施をなぜ希望されたのでしょうか？

弊社は製パン業界のあらゆるセグメントで事業を展開したいと考えており、それにはもちろん韓国で大きなシェアを誇るピザ業界も含まれます。今回のグループ研修の目的は、ルサッフル社でのセミナーを

通じてお客様への技術的サポートを提供することにあります。多種多様な生地を紹介や食感・味の改良について、また、冷凍製法についてのアプローチ方法など、充実した研修内容を通して製品のテストや調整を行い、多くのことを学ぶことができます。それによって消費者のニーズにより効果的に応えることができるようになるのです。



ベーキングセンターで3日間の研修を受けられたわけですが、いかがでしたか。ルサッフル社は御社の問題点やご要望にお応えできたのでしょうか？

ルサッフル社の研修やサービスには非常に満足しております。現在、弊社ではお客様に様々なピザ向け製品をご提案しています。この滞り中もサフピザイーストやピバピザイーストなど、新たな製品を知ることができました。そういった意味でも、お客様にベーキングセンターを訪問していただき、その機能を認識してもらうことが大切なのです。ここに来れば、製品や技術について知見を深め、韓国に戻ってからも生かすことができるのですから。3日間の研修では、ルサッフル社製品のテスト、試食ができるだ

けでなく、新しい製法技術を身につけることができるのです。韓国においてもアイデアが浮かぶことはあるでしょうが、テストするのに必要な材料が全て揃うわけではありませんからね。

私が思うに、お客様の声に耳を傾け、チャンスを逃さないようトレーニングしておくことが大切なのです。ベーキングセンターでは、ただ提案するだけではなく参加者の個々の要望に沿ってプログラムを組んでくれますから、この研修が終わる頃には間違いなく成長していただけることだろうと思っています！

韓国に戻られてからの今後の展望はどのようなものですか？この研修はお客様にどう役に立てるとお考えでしょうか。

サフルヴァン（注：ルヴァンシリーズは今後リヴェンドブランドへと生まれ変わります）や、不活性酵母のRS190、それから生地に柔軟性を与えるピバピザイーストには非常に感銘を受けました。弊社でも日常的にルサッフル製品を使用していますが、今回新たに製品について学び、弊社のピザの品質を向上できればと考えています。

韓国で人気のイタリアンレストランチェーンを営んでいる参加者からは「帰ったらすぐにでも従業員に使い方を教えなければ」とのお声を頂きました。3日間の研修で、味や食感を改良できる新たな技術を学ぶことができました。ルサッフル社は、製品提案や技術サポートを通して現在、そして将来の市場のニーズに応えてくれると確信を持っています。」

ET SI ON GOÛTAIT ?

ご試食はいかがでしょう？

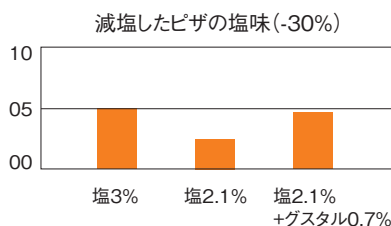


減塩でもおいしいピザ！

ピザには2.5～3%という大変多くの塩が含まれています。

塩分を抑えるために、ルサッフル社ではグスタルをご提案しています。この製品は添加物不使用で、ピザ生地の風味を豊かにし、さらに味わいを損なうことなく塩の使用量を30%減らすことが可能になります。

ルサッフル社の官能評価のエキスパート達によって、グスタルを0.7%使用した場合の効果を検証しました。その結果、塩3%の従来のピザと、塩2.1%+グスタル0.7%で作ったピザには大きな差は出ませんでした。グスタルは美味しさと健康、どちらも叶える製品なのです！サンドイッチ、ハード系、ハンバーガー、グリッシーニなど、減塩したい全てのパンにご利用いただけます。



塩味は10点中5点が従来のピザの点数

ピザ生地の特徴付けに 有用な方法とは？

ピザ生地には、薄い生地、厚い生地、クラシック生地、ブリオッシュ生地、折込み生地など様々なタイプがあります。ルサッフル社の官能分析部門では、これらの生地の違いを明確にするため7つの分類規定を設けました。今回は、3つの生地（薄い・クラシック・厚い）にフォーカスをあててご紹介します。

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



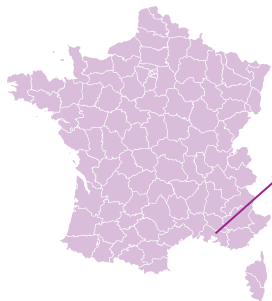
弾力、柔軟性、噛みごたえなど、各生地の食感の特徴は、官能評価を行うことで明確にすることができます。この官能評価システムは、皆様がお作りになる多種多様なピザ生地を特徴付けるために有効な方法です。この記事にご興味がありましたら、ルサッフル社の官能分析部門/日仏商事までお問い合わせ下さい。」



ET SI ON GOÛTAIT ? ご試食はいかがでしょう？



LE COIN RECETTES
レシピコーナー



Fougasse
Provence

“プロヴァンス地方のパンであるフーガスは、イタリアのフォカッチャがその起源です。”

1 | フーガスは、ピザと同じく地中海地方の「平たいパン」の仲間です。
平たく伸ばされた丸、あるいは四角い形をしており、斜めに切り込みが入っています。複数の枝があるような形になるように、成形後に切り込みを入れます。もともとフーガスは、パン職人が窯入れする前に石窯の温度が適切かどうかを確認するための試し焼き用のパンでした。朝一番に焼成されたこのパンは、そのあと朝の軽食として食べられていました。

2 | フーガスの多くは塩で味付けされており、オリーブ、ベーコン、アンチョビ、チーズなど、様々な食材を焼成前にトッピングしたり、または生地に混ぜ込んだりして作ることができます。オリーブオイルを生地に添加したり、焼成後に表面に塗ったりすることも多いパンです。

また、甘いフーガスもあります。プロヴァンスで最も有名なのは、エグモルトのフーガス、そしてグラースのフーガセットです。これらはややブリオッシュに似ており、オレンジフラワーウォーターで香りづけがされています。

3 | 南仏の他の地域（アヴェロン、ロゼール）にも多くの種類のフーガスがあります。フーアスやフアッスなど、名前が多少変化していることもあります。”

*1kgの生地に混ぜる配合例

- 1) オリーブ100g
 - 2) オリーブ40g+ベーコン40g+チーズ40g
 - 3) ベーコン50g+チーズ50g
- (エルブ・ド・プロヴァンスを少し混ぜても可)



配合		
小麦粉	1000	100%
水	640	64%
塩	20	2.0%
サフインスタント赤	6	0.6%
オリーブオイル	30	3%
RS190	1.5	0.15%
BBJ	2	0.2%
Total	1700	
工程		
ミキシング	L4+H3+↓練り込みL1	
捏上温度	25℃	
フロアタイム	60分	
分割	300g	
ベンチタイム	30分	
成形	平らにし、切り込みを入れる	
焼成用天板でホイロ	30分/28℃	
焼成	12分/240℃	