



NEWSLETTER

日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.

Saf news

FEV 2017 - N°5

PAR LESAFFRE

LE CROISSANT DANS TOUS SES ÉTATS



EDITORIAL ご挨拶

2017年ルサッフル社の重要なイベントとして、シンガポールでの新たなベーキングセンターのオープニングがありました。サフ・ニュースの次号では、このイベントを大々的に取り上げ、今後皆様にこの施設をご活用いただけるよう、詳細情報をお届けしたいと思います。ルサッフル社ベーキングセンターは発想力豊かな研究施設であり、とりわけ製パン関連業界に特化したノウハウの共有や、幅広い専門的研修の提供を行っています。お客様に寄り添い、お客様の声に耳を傾けながら、ルサッフル社の製パン技術者たちは日々ベーカーリーへ訪問し、製パンに関する技術サポートに取り組んでいます。

今回のサフ・ニュースNo.5では、製法が複雑でありながら世界的に知られているパンをピックアップしました。かの有名なクロワッサンについて、どうぞ一読ください。

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

LE CROISSANT DANS TOUS SES ÉTATS : HISTOIRE ET MARCHÉ

クロワッサンの全て：歴史と市場

「クロワッサンはひとつの神話と言えます。パリからロンドン、そして東京から韓国を経由してシンガポールまで、朝食やその他の食事時にテーブルに登場します。そのルーツは深くヨーロッパに関連しているにも関わらず、今日では世界的に広がりを見せています。国や文化によってクロワッサンの消費スタイルは異なります。風味豊かでサクサクとしたヴィエノワズリーにフォーカスを当てていきましょう。

クロワッサンはどこから来たのか？その起源は定かではありません。古代にさかのぼるといってもあれば、1683年にトルコ軍に包囲されていたウィーンの街のパン職人が、襲撃を察知し街を救い勝利に導いたことを記念して、トルコの国旗である三日月の形をしたパンを焼き上げた、という説もあります。それで全てでしょうか？いいえ、まだあります。オーストリアのプリオッシュ、ギプフェルがクロワッサンの原形であるとも言われています。その他の説では、5世紀初頭頃から中世まで聖餐の様子を描いた絵画にクロワッサンが写し出されているとするものもあります。

その後、クロワッサンは1869年にピエール・ラルースによって初めて19世紀世界百科事典に掲載され、「三日月の形をした小さなパン：クロワッサンは最上質の粉と溶き卵を含む水を使用して作られる」と解説が添えられました。

発案者に関しては多くの議論を巻き起こしているクロワッサンですが、20世紀の間に人気を博したことは紛れもない事実です。さらに工業化がその形の発展に拍車をかけ、今日のような折込み生地のできた三日月形となりました！

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
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23
TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F
TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004



A L'ASSAUT DU MONDE ET DE L'ASIE

世界とアジアの動向

2013年のヴィエノワズリー総消費量は世界で63万2千トン、販売額は49億ユーロとなっています。最終焼成品は消費量の70%を占め、クロワッサンはフランスから出荷されるインダストリー製品の中で最も売れています。「クロワッサンはヨーロップ以外の国々、特にアジアでは付加価値のある製品として認知されています。ヨーロップで作られ、冷凍で輸出されることも多い商品です。」とルサッフル・シンガポールのアジアパシフィック・エリアマネージャーのクリストフ・ボルネモリエンス氏は語ります。

アジア市場に関して言えば、現地のベーカリーにとってクロワッサンは避けては通れないほどの人気商品です。ヴィエノワズリー市場の内訳としては、クロワッサンが約60%を占め、パン・オ・ショコラ25%、パン・オ・レザン15%となっています。しかしながら、消費傾向は国によって異なります。シンガポールや日本、韓国、香港などでは、「プレミアム」なクロワッサンが求められます。「まさにフランスやヨーロップで見られるようなクロワッサンがそこにはあります。お客様はサクサクとしてこんがりとした

色のクロワッサンを求めており、バターを18~27%も使用しています。バターを入れれば入れるほど風味が感じられますから！日本ではAOCバターを使用するほどのこだわりようです。」と先述のクリストフ氏は続けます。その他のアジアの国々では、スーパーなどで販売されることが多いため、よりコストを抑えたものが主流です（価格を抑えた結果、バターの配合量は低くなります）。



様々なクロワッサンの製造製法

- **トラディショナル製法**：生地を冷蔵で12時間以上休ませてからバターを折込み、成形、発酵、焼成する。風味豊かで口溶けの良いクロワッサンに。
- **ストレート法**：生地のミキシング、バターの折込み、成形、発酵、焼成までを同日中に行う。
- **冷蔵製法（プースコントロール）**：生地のミキシング、バターの折込み、成形後、冷蔵保管し、翌日発酵と焼成を行う。
- **成形冷凍製法**：生地のミキシング、バターの折込み、成形後、冷凍する。解凍と発酵をした後、焼成する。
- **ホイロ途中製法**：生地のミキシング、バターの折込み、成形後、75%発酵させてから冷凍する。10分解凍後、焼成する。

ASTUCE アイディア

販売状況に応じたクロワッサンの焼成が可能

ホイロ途中冷凍製法を使用して、4分の3ホイロを取ったクロワッサンを-18℃で冷凍保管しておきます。この製法のメリットは、オーダーが入るたびにクロワッサンを焼成することができることです（冷凍庫から出してから発酵に3~4時間かかる成形冷凍製法とは対照的です）。

近年インダストリー生産のクロワッサンの品質は著しく向上しています。

「プレミアム帯のインダストリークロワッサンとベーカリーで作ったクロワッサンの間に差を見出すことが難しくなっています」とシンガポールのデリフランス社長、ステファン・ビュロー氏は述べています。

AU FAIT, C'EST QUOI LA RECETTE DU CROISSANT ?

クロワッサンのレシピは実際どのようなものなのでしょうか？

配合	g	%
小麦粉	1800.00	90.00
フルネテロワール	200.00	10.00
水	800.00	40.00
氷	300.00	15.00
塩	40.00	2.00
サフセミドライイーストゴールド	30.00	1.50
砂糖	200.00	10.00
バター	100.00	5.00
イビスアジュール	8.00	0.40

工程	
ミキシング（スパイラルミキサー）	L5 H3
フロアタイム	15時間 / 0~2℃
折込みバター	対生地30%
折込み	3つ折り 2回
休ませる	15分 / 0~2℃
折込み	3つ折り 1回
休ませる	30分 / 0~2℃
成形	クロワッサン 50g
ホイロ	1時間45分 / 28℃
焼成	15分 / 180℃

クロワッサンのバリエーション案

1. 「ル・クロジェ」

クロワッサンとチーズバーガー好きはぜひ、ル・クロジェをお試ください。前日に残ったクロワッサンの活用にもなります。どのようなものかと言うと、切り開いたクロワッサンにハンバーグ、とろけるチーズ、トマト、ベーコン、オニオンなどのチーズバーガー具材を乗せます。あとはご想像にお任せします！

2. 「ル・クロワッサンドイッチ」

デリフランスが開発した商品で、サレのクロワッサンのバラエティーです。真っ直ぐ細長い形をしており、小麦全粒粉と様々な穀物（アマ、ケシ、ひまわり）を組み合わせる折込み生地によってサクサクした食感がもたらされます。

フルネテロワール：この商品は小麦粉に混ぜてお使いいただけます。パンの中でも、レトロな外観をした伝統的な味わいのパンを作るのに適しています。クロワッサンに使用するとクリーム色の内相と豊かな風味を与えることができます。

イビスアジュール：乳化剤およびビタミンCを含まない機能性改良剤です。冷凍生地向け改良剤ですが、使用量を落としてストレート法でもお使いいただけます。ベーカリーでの日々の作業の中で高いパフォーマンスを発揮する商品です（使用量は製法に応じて0.3~2%）。

SECRET'S
fournée ferroir®

IBIS®



フィリピンのクロワッサン

御社とその事業内容についてご紹介いただけますでしょうか。

Sonlie International社は、35年以上にわたりフィリピンのインダストリーベーカリーと取引しているリーディングカンパニーです。インスタントイーストのご紹介から、様々な技術や新しい製法の開発に至るまで、Sonlie社は優れたオリジナリティと創造性を発揮することを心掛けています。30年以上に及ぶ市場での経験を踏まえ、Sonlie International社はフィリピンのインダストリーベーカリーとパン職人の皆様に寄り添い、高品質な商品と最新のソリューションをご提供することをお約束します。

いつからルサッフル社の製品を取り扱っているのでしょうか？

Sonlie International社は、最も有名なイーストであるサフインスタントや改良剤のマジミックス、インスタントイースト・サクセスなど、ルサッフルブランドを36年前からご紹介しています。

ここ近年クロワッサンの消費に新しい動きなどは見られましたか？

クロワッサンの消費は増えてきています。しかしながら高価な製品であるだけに、高級ホテルに宿泊する外国

人観光客や購買力のある一部のフィリピン人のみが、フィリピンでクロワッサンを購入することができます。

折込み生地というカテゴリーの中で、デニッシュと比較してクロワッサンの占める割合はどの程度ですか？

フィリピンではデニッシュ市場は限られたものになります。デニッシュはクロワッサンよりも高価でサイズも小さいため、消費者はデニッシュよりもクロワッサンを購入する傾向があります。ベーカリーでの販売比率としては、クロワッサンとデニッシュが2:1ほどになります。



折込み生地に関して、国内製造と輸入品の市場シェアはどのようなものですか。また、フィリピンで最も

よく見られる製造方法(冷凍製法、ストレート法、パーベイクなど)を教えてください。折込み生地の製造にはバターとマーガリンのどちらを使用しますか？

フィリピンは熱帯性気候で、非常に暑い国です。そのため、クロワッサンの仕込みをすることは容易ではありません。エアコンがないベーカリーもあり、冷凍生地の価格は非常にコストが高くなりますので、フィリピンでは稀です。品質の高いクロワッサンを製造するためには、優れたバターを使用する必要があります。バターはマーガリンよりも品質が良く、風味も豊かです。

結果的に、クロワッサン市場は著しく成長しています。その味わいは消費者に高く評価されており、旅行者の増加に伴い、クロワッサンへの興味も高まっています。現段階では、クロワッサンが販売されているのは高級ベーカリーのみですが、ここから数年内にはクロワッサンを作ろうとするベーカリーが増えてくることでしょう。従って、クロワッサンの消費は増加し続けると考えています。

Sonlie社とルサッフル社は、この市場を発展させるべく努めています。2社で協力し、ベーカリー向けの研修も実施しています。そこでは、クロワッサンの様々な製造技術を紹介し、材料であるバターや小麦粉の重要性などを解いています。

SUBLIMER VOS CROISSANTS AVEC LESAFFRE

ルサッフル社からご提案するクロワッサンのランクアップ

ルサッフル社は国や地域の個別要望にお応えするために世界各地に拠点をもつグローバル企業です。ヴィエノワズリーに関しても、ルサッフルグループはおお客様の声に耳を傾け、オーダーメイドのソリューションを提供し、お客様の製品を改善するお手伝いをします。どのようにするのか？各種製品とサービスをご覧ください！

冷凍セミドライイースト

セミドライイーストはクロワッサンなどの冷凍生地の製造に大変適しています。一般的なドライイーストは、-18℃の冷凍温度帯で長期保管する生地に使うにはやや安定性に欠けます。セミドライイーストは、冷凍生地やホイロ途中冷凍などにお使いいただくと優れた安定性を発揮します。ストレート法や冷蔵製法などにもご使用いただけるイーストです。低糖用と高糖用の2種類があります。

サフセミドライイーストをぜひお試しください！



不活性酵母「RS190」

RS190は発酵力のない酵母で、生地に伸展性を与えます。シーティング作業が容易になり、クロワッサンの要である美しい折込み層の実現が可能になります。

不活性酵母RS190をぜひお試しください！



改良剤

各国の工程や製法に応じて、ルサッフル社では様々な改良剤ラインナップを取り揃えています。

- クリーンラベル改良剤
- ストレート法用改良剤
- 生地冷凍製法用改良剤
- ホイロ途中製法用改良剤
- ホイロなし製法「PAF/FTO」用改良剤

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



ルサッフル社の各種製パン素材をぜひお試しください！

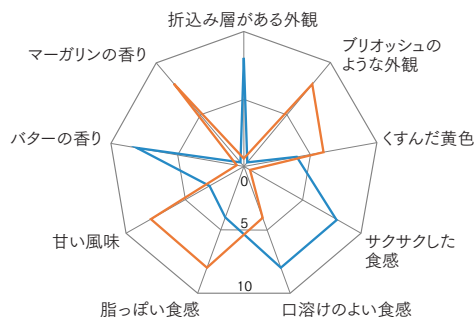


ソリューションが必要な時は？

ルサッフル社でお客様に合ったソリューションを検討する際には、お客様が使用している製法や技術について検証します。案件によっては、長期にわたる技術サポートを必要とするかもしれません。その場合、こちらからお客様のもとへ訪問するか、またはお客様にルサッフル社のベーキングセンターへいらしていただくことをお勧めしています。ベーキングセンターでは、製品デモンストレーションの実施や、製法とそのメリットのご紹介、官能分析などを行っています。

PARLER DU GOÛT... DEUX CROISSANTS BIEN DIFFÉRENTS

まったく異なるタイプのクロワッサンのお味は・・・



フランスの伝統的な クロワッサンの特徴

- ☑ サクサク感
- ☑ 口溶け
- ☑ 折込み層
- ☑ 光沢のある黄色
- ☑ バター感

「ロングライフ(賞味期限3ヶ月)」 クロワッサンの特徴

- ☑ ソフト感
- ☑ 脂っぽい食感
- ☑ プリオッシュ感
- ☑ くすんだ黄色
- ☑ 油脂
- ☑ 甘味

キーポイント

長時間のプロアタイム
折込み
セミドライイースト
バター



キーポイント

短時間ストレート製法
きつく巻いた成形
マーガリン
保存料、酵素と
ソフト感改良剤
砂糖の多さ



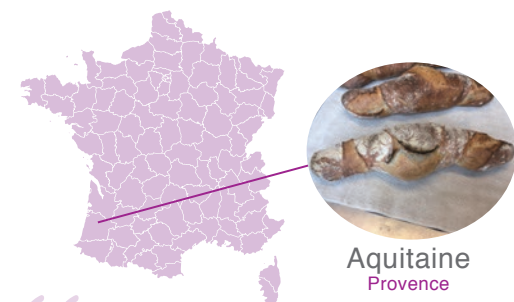
食感



外観



味



Aquitaine
Provence

前号のサフ・ニュースでは、フーガスをご紹介します。今回のツール・ド・フランスではフランス地方のパンとして、パン・ガスコンをご紹介します。

パン・ガスコンは、石窯で焼かれる伝統的なパン・オ・ルヴァンです。アキテーヌ地方発祥のこのパンは、昔の習慣から生まれました。昔はパン屋に足を運ぶのは10日～2週間に一度程度でした。そのため、保存性が良く味を長く保つようなパンが求められました。パン・ガスコンは、石窯でゆっくりと長時間焼成することにより出来上がる厚いクラストのおかげで、この偉業を成し遂げたのです。

ルヴァン種

材 料	g	%
小麦粉	2,000	100
水	1,100	55
リヴェンド サフルヴァン LV1	10	0.50
Total	3,110	

サフルヴァンLV1を水で溶解する	30～35° C
ミキシング	5分
捏上温度	27° C
フロアタイム	20時間 / 28° C

本 捏

材 料	g	%
小麦粉	1,800	90
フルネテロワール	200	10
水	1,300	65
塩	50	2.50
サフインスタントイースト赤	8	0.40
パンミニッツ	10	0.50
サフルヴァン LV1で起こした種	800	40
パンナージュ (ミキシングの終わりに水を追加)	140	7

ミキシング(スパイラルミキサー)	L5 H1
捏上温度	26° C
フロアタイム	90分
分割	800g
ベンチタイム	20分
成形	ブール
ホイロ	裏返して30～45分発酵
焼成	38分 / 230° C

LE COIN RECETTES レシピコーナー

ZOOM SUR LE PAIN GASCON

パン・ガスコンにフォーカス

LE TOUR DE FRANCE DES PAINS RÉGIONAUX FRANÇAIS

ツール・ド・フランス フランス地方のパン

レシピの材料のご紹介

- 小麦粉
- フルネテロワール
- 水
- 塩

• サフインスタントイースト赤:

「サフインスタント」シリーズの1つであるインスタントイーストです。ドライイースト市場では世界的なベンチマークとなっている商品です。



• パンミニッツ:

焼成冷凍用として開発され、ルサツフル社で特許を取得した改良剤です。ストレート法の改良剤としても非常によく使用されています。焼成時の色付きが早くなり、パンのクラストが薄くなり食べやすい食感にする効果があります。



• リヴェンドシリーズ:

自然由来のルヴァンラインナップを取りそろえたリヴェンドシリーズをご使用ください。パンの風味や食感に個性を与え、官能の特徴を豊かにする効果があります。また、リヴェンドシリーズをご使用いただくと、水分保持力がアップし、よりもちりとしたパンの内相になります。パンの棚持ちも向上します。



作り方のポイント

成形の仕方をご紹介します。まずは生地をブールにし(あまり締めすぎない)、それから三角形にする。20分休ませた後、三角形の生地を裏返し伸ばす。クロワッサンのように生地を麺棒で伸ばし、裏返してよく打粉をしてから巻く。その後、石窯に入れてできあがり。