

2016  
12月

# Sasaiレポ

発行/佐佐井株式会社  
北九州市小倉南区上曾根新町 2-25  
☎093-472-1335  
FAX 093-472-1790  
http://www.bf331.com

## 豆乳由来の食品多彩に

### 新製法でおいしく

豆乳由来の食品が彩を増している。最新の製法で特有のクセが薄くなり、様々なレシピに応用できるようになった。チーズのような味や形の製品、小麦にアレルギーがあっても食べられるケーキも登場した。消費者の健康志向が強まるなか、用途はますます広がりそうだ。豆乳チーズは不二製油が特許を取得した製法で作った低脂肪豆乳を原料にしている。乳化度が高い豆乳をクリーム分と低脂肪豆乳に分ける。特有のにおいも少なくなり、利用の幅が広がった。同社が今年10月に発売したブロック状の「豆乳由来のチーズ」は、普通のチーズと同じ工程で発酵させた。形や味は生乳のチーズとほとんど変わらず、大豆のうまみを感じられるという。

すでに業務用では卵を使わない「豆乳由来のマヨネーズ」も実用化している。大豆はたんぱく質などの栄養価が高く、健康食品としての認知度も高い。高齢化で健康志向が高まる国内だけでなく、卵や乳製品を食べない菜食主義の人口が増えている外国人需要も取り込みそうだ。

一日経MJ2016.11.28-



## ワイン酵母でビール醸造

キリンの酒類技術研究所がワイン用酵母を使ってかんきつ香や甘味のあるビールを醸造する技術を開発し、日本醸造学会大会で発表した。キリンビール子会社のクラフトビール専門メーカーが同技術を活用してビールを製造している。キリンは「爽やかな香りと軽やかな発泡感が特徴」としており、今後の製品開発に生かす考えだ。

キリンが持つビールやワイン、清酒など向けの酵母約100種類の中から、ホップの成分をかんきつ香の香り成分「βシトロネロール」に高効率で変換する能力を持つ酵母を選別した。その結果、ワイン用酵母「W1Y40」がかんきつ香成分を一般的な酵母よりも約3倍生み出すことを解明した。同研究所はさらに、W1Y40の発酵条件を調整することで、甘味のもとになるマルトースが残留する方法を開発。同技術を活用することで、かんきつ香と甘味の双方を持つ「スパークリングワインのようなビール」が実現できたという。

一日経MJ2016.10.26-

## フレッシュネス

### 焼きたてパンで昼間の来客狙う

「フレッシュネスバーガー」を展開するフレッシュネス(東京・中央)は店内加工のパンも販売する新型店を開く。ハンバーガーだけでは取り込みにくいシニア客なども集客する狙い。アルコールを提供する「ちょい呑み(のみ)」サービスで夜間の客数を増やしてきたが、ベーカリーの提供を加えて昼間の来店客数を上げる。

11月にも東京都内の郊外の駅前に新型店を出す計画だ。ブランド名は「フレッシュネスバーガー」のままだが、店内にパンを焼くためのオーブを設置。メーカーから仕入れた冷凍生地のパンを加工して焼きたてを販売する。パンはデニッシュやクロワッサンなど14種類を用意し、価格は80~190円に抑える。通常のハンバーガー類も用意する。

フレッシュネスは2015年2月からワインや生ハムを売りにしたちょい呑みサービス「フレバル」を開始。夜間の売り上げを3割ほど伸ばすことに成功した。今後はベーカリーサービスで朝や午後の売り上げ拡大に取り込む。

フレッシュネスはハンバーガーチェーンで国内5位。12月に外食大手のコロワイドの傘下に入ることが決まっている。

一日経MJ2016.10.28-

## サンドのパン、焼きたてに

### サブウェイ ランチタイム、来年から

日本サブウェイ(東京・品川)は来年1月から順次、全店で当日焼きたてのパンを食食時間帯に提供できる体制を整える。従来は前日夜に焼いたパンを保存して提供することが多かった。作業工程を見直し、当日の午前中にパンを焼いてピークタイムの昼に提供できるようにする。出来たてのイメージを強調して、商品の付加価値を高める狙いだ。

オランダの本社のサブウェイインターナショナルグループが2016年4月、日本サブウェイの株式の65%をサントリーホールディングスから買い取り、経営の主導権を握った。新体制ではより高品質なイメージのブランドへの転換を目指している。

一日経MJ2016.11.16-

