

導入事例

福一

店主 池田尚史様 / 取材日：2017年9月21日



もち米の味がそのまま味わえる大福。 新たな発見でした。

自家製餡、オリジナル和菓子が美味しい老舗和菓子店、福一。店主の池田さんがピュアトースを使い始めたのは、“練り切り”が硬く上がったのを戻すときだったという。「それまでは水飴を使っていましたが、どうしても柔らかくなりすぎていました。何かないとピュアトースを使ってみたら、腰は抜けずに柔らかくなったんです。それ以来、糖類の代わりにいろいろと使いました」と池田さん。そして店の大事な菓子のひとつ、大福にも早速使ってみたと話してくれた。「それで、大福に使っていた水飴の代わりにピュアトースを使ったら、味がとても良かった。もち米の味がそのまま出たのは、新たな発見でした。大福は、生地に糖類を結構入れるのですが、その糖類の味がちょっと邪魔をしていたのです。けれども、ピュアトースはそれがなかった。うちは餅菓子屋から始まったので、このもち米の味が出たのは大事なポイントでした。

また、今まで酵素と糖類で大福の柔らかさを保っていたのですが、ピュアトースは保水性がよくて硬化防止にもなるから、それだけで味もよくなり、食感もより長く保てるようになりました」



こだわりの餡に使用。

雑味のない、いい餡ができました。

池田さんのこだわりのひとつに、ホームページにも大きく掲載されている“餡”がある。餡に使う砂糖にも長年こだわってこられた。そこにピュアトースを添加し、いい効果がみられたという。

「砂糖は、餡に欠かせないけど、多く入れるとシャリシャリとした食感になってしまうので、それを防止するために水飴を使っていました。ほかのお菓子でも水飴をピュアトースに代えて、いい効果が出ていたので、

餡にも使ってみたくんです。そうしたら、水飴と同じようにシャリシャリした感じを抑えることができ、さらにピュアトースの方が風味も良かった。変な甘さがなく、雑味のない餡になったんです。

また、今、冷蔵庫が普及して、砂糖の防腐効果が以前ほど求められなくなり、甘みを抑えた方がより好まれる傾向があって、ピュアトースの低甘味の風味も良かったです」



難しかった“だんご”の冷凍が可能に 計画生産ができ、食品ロスも減りました。



今、多くのお菓子が冷凍の技術を使って生産されている。池田さんも、ほとんどのものを冷凍できるようにして生産していたそうだが、だんごは難しかったという。

「おだんごをいい状態で冷凍することができるようになったのは良かった。今までいくら試しても、餅菓子では砂糖や酵素を入れないと冷凍できず、しかも解凍すると腰が抜けてしまっていました。それが、ピュアトースを使ったら、それだけでいい状態で冷凍・解凍ができるようになりました。」

そのおかげで計画生産ができ、食品ロスも少なくなりました。今までは毎朝、100本のおだんごを作って、その日10本しか売れなければ、翌日は硬くなってしまいうので、

90本おだんごを破棄しなければならなかったんです。それが200本作って、必要に応じて10本ずつ蒸せばいいようになって、味も落ちない。これは大きいです。それから冷凍分があるので、私が出張で不在でも、おだんごを出せるようになりましたね」

また、池田さんは、冷凍が可能になった柏餅のことも話してくれた。「毎年、5月5日の子供の日には、朝2時から製造をしていましたが、今年は、冷凍できるようになったので、朝6時からで間に合いました」

ピュアトースは、商品そのものを変えるだけでなく、小さな店舗の働き方を大きく変えてくれたという。

無添加をうたえるピュアトース。 酵素を使わない冷凍だんごはアレルギー対策にも。

ピュアトースだけでだんごを冷凍できるようになって、そのメリットは、計画生産だけではなかったという。

「以前、冷凍するには、柔らかさを保つために、添加物である酵素を使っていました。でも酵素は小麦や大豆由来でアレルギーがある人は食べられなかったのです。スーパーなどで売っているほとんどのおだんご類は、酵素を使っているから食べられないと思う。でも、その酵素を使わずに冷凍できるようになったのです。ピュアトースは、食品だから無添加をうたえるし、小麦や大豆のアレルギーがある子供にも食べてもらえるようになりました。しかも、うちのおだんごは、冷凍はしているけど、大量生産の物と味や食感は全然違いますよ。ぜひ食べてもらいたいです」と池田さん。これからピュアトースを、和菓子だけでなく、パンや洋菓子でも使ってみたいと話してくれた。



福一

千葉県我孫子市湖北台8丁目6-2 / 電話：04-7188-0160 / <http://www.fukuichi.biz/>