

ハートベーカリー21クラブ主催 第3回勉強会
ケベック・メープル製品生産者協会協賛による
カナダ産メープル製品を使った製パン技術講習会

ケベック・メープル製品生産者協会（カナダ・ケベック州）は、ハートベーカリー21クラブ主催の第3回勉強会に協賛、2015年2月25日に「カナダ産メープル製品を使った製パン技術講習会」を大阪で開催、約50名のクラブ会員および会員紹介による一般製パン職人が参加しました。

本講習会の講師、サ・マーシュの西川シェフは、「グラニュー糖を使うより、メープルシュガーの方が旨味とコクが増してたいへん美味しくなる」また「ドライフルーツの中でもフィグとは、味も香りも抜群の組み合わせで、フィグと相性の良いクルミや黒胡椒にも合うはず」「全粒粉を使ったパン・ミルポワ（具材：セロリ、にんじん、玉ねぎソテー）の場合、生地にもメープルビネガーを入れることで、味とコクがでて、全粒粉との相性もよく、メープルの香りが引き立つ」とコメント。そしてシェ・サガラの相良シェフは、「メープルシュガーはグラニュー糖に比べて、カラメル化するのが遅く、生地もしっかり焼き込めるし、キャラメルの甘味、深み、コクを出すことができる」「生姜を入れた全粒粉パンでは、メープルシロップとシュガーが生姜の辛味をまろやかにするため、生地練りにこむことで、全粒粉の臭みを抑えることができる」と、二人ともに特にメープルシュガーとビネガーに注目、その特長に対する深い洞察力で、メープルが見事に生かされたレシピが誕生しました。

メープルシロップはカエデの樹液だけを煮つめてつくる100%天然の食品で、日本人に不足しがちなカルシウムやマグネシウム、たんぱく質や糖の代謝に不可欠な亜鉛、余分な塩分を排出するカリウムをバランスよく含んでいます。また、さまざまなビタミン、アミノ酸、たんぱく質、有機酸も含み、近年、63種類ものポリフェノールが特定されました。そして煮つめる過程で殺菌され、着色料や添加物を含まない自然食品であるため、乳幼児や身体の弱っている人に与えても安心です。さらに最近の研究では、肝機能保護効果があることや、肥満を抑制する可能性があることが確認され、世界各国で健康価値の高い自然食品として注目されています。



カナダ産メープル製品を使った製パン技術講習会

【対 象】 ハートベーカリー21 クラブ会員および会員紹介による一般の製パン職人

【開催日時】 2015年2月25日(水) 13:00~16:40

【会 場】 株式会社イワセ・エスタ本社 エスタ館5階(大阪府浪速区元町3丁目12-19)

【講 師】

サ・マーシュ 西川 功晃(たかあき) シェフ

◆Profile◆

広島アンデルセン、オーボン・ヴュータン、東京と芦屋・ビゴの店を経て、神戸コムシノワグループの荘司 索オーナーに出会い、1996年、荘司氏とともにブランジェリーコムシノワ、続いてブランジェリーコムシノワ アンドオネストカフェをオープン。

次々に斬新なパンを発表して注目され、日本のパン業界を牽引する一人。2010年、神戸・北野に「サ・マーシュ」をオープン。



シェ・サガラ 相良 一公(かずひろ) シェフ

◆Profile◆

菓子工房ミレイユ、ホテル日航福岡ベーカリーを経て、岐阜県高山市のトラン・ブルー成瀬 正氏に師事。2003年、生まれ育った故郷・福岡県久留米市田主丸に「シェ・サガラ」をオープン。

福岡のパン職人の技術向上・情報交換を目的とした、E.F.B(エキップド・フクオカ・ブーランジェ)会長。



【主 催】 ハートベーカリー21 クラブ

【協 賛】 ケベック・メープル製品生産者協会

【後 援】 カナダ農務農産食品省

※ 講師のレシピにつきましては、下記までお問い合わせください。

この件に関するお問い合わせ先：

株式会社つきプランニング 担当：井上 川端

〒104-0041 東京都中央区 2-12-6 新幸ビル 3F Tel: 03-6222-7115/Fax:03-6222-7116