

2021年4月28日

花王ヘルシア

食事の“うまみ”を引き出す※1『ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て』
辻口博啓シェフ制作「禁断の Afternoon Tea」スイーツは、
さばをふんだんに使ったショコラ『Ça va Chocolat』に決
定！

～「もうやめようかと思いました…」と辻口シェフを唸らせながらも、ついにレシピ完成～

ヘルシアは、食事の“うまみ”を引き出す※1『ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て』が焼きさばと相性 98.1%と味覚 AI※2により判定されたことから、世界的パティシエ・辻口博啓シェフとのコラボ企画「禁断の Afternoon Tea」プロジェクトを、“サバの日”である3月8日より実施中です。

※1 AISSY社 味覚センサー「レオ」で判定した、焼きさば、ポロネーゼパスタ、親子丼、焼き餃子、チーズケーキの5品目において。

※2味覚AI:AISSY社味覚センサー「レオ」で判定。「甘・塩・酸・苦・旨・コク」6項目の総合で相性を判定。尚、使用する味覚センサーや学習能力によって判断が異なる場合があります。

このたび、辻口シェフが「さば」を使って開発に挑戦したスイーツが、さばをふんだんに使ったショコラ『Ça va Chocolat (サヴァショコラ)』に決定し、特設サイトにてレシピを公開いたします。



■辻口博啓シェフコメント

「ガナッシュにさばを合わせたときのあまりにも合わなさに驚き、とても無理だなんて感じてもう止めようかなと思いました。よく生姜や味噌と一緒に煮込み料理とかあるので、そういう料理の観点からどんどん紐解きながら、さばのおいしさを導き出してカカオと合わせるっていう、そういうプロセスを踏んでみたんです。違う使い方を考えないと、さばとチョコレートの相性は良くならないと思いました。チョコレートっていうのは発酵食品なんですよ。味噌の発酵とチョコレートの発酵をかけて、さばと生姜とショコラ。その組み合わせだとベストマリアージュになったので、自信を持って胸を張って商品化できるぐらいクオリティの高い、誰が食べても納得できるショコラに仕立てることができた。料理を合わせやすい『ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て』と一緒に食べていただけるといろんな可能性を感じてもらえるんじゃないかなと思います。」 ※辻口氏の「辻」の漢字表記は「一点しんじょう」です。

■ 『Ça va Chocolat』 レシピ

材料 (10 個分)

工程 1. さばバター作

さば缶 中身のみ 37 g
さば缶 オイルのみ 4 g
生姜 14 g
無塩バター 33 g

※さば缶はオリーブオイル漬け推奨
水煮でも可

工程 2. さばサブレ作り

薄力粉 117 g
さばバター 87 g
グラニュー糖 3.5 g
塩 2.3 g
全卵 12.5 g
水 11 g

工程 3. 生姜ガナッシュ作り

グラニュー糖 14 g
無塩バター 2 g
生クリーム(35%) 37 g
生姜 4 g
ミルクチョコレート 35 g
スイートチョコレート 27 g
無塩バター 1.5 g

工程 4. 組み立て

ミルクチョコレート約 200g

工程 1. さばバター作り

下準備:

- ① バターは室温に戻して柔らかくしておく。

作り方:

- ① さば缶中身、さば缶オイル、刻んだ生姜をミキサーにかける。
- ② ①と柔らかくしたバターをまぜラップで包み冷蔵庫で約 1 時間固める。



工程 2. さばサブレ作り

約 20 枚(1 個 2 枚使用) 抜型 丸 5cm~5.5cm 厚さ 3mm

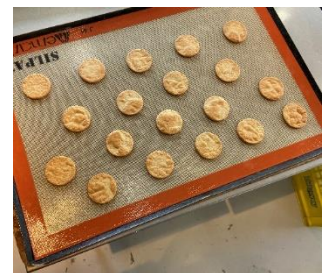
下準備:

- ① さばバターを 1cm 角に刻む(刻みづらいときは少し冷凍庫で固める)。
- ② 全卵と水を合わせ混ぜる。
- ③ オーブンは 150°C に温めておく。



作り方:

- ① 薄力粉、グラニュー糖、塩をよく混ぜたものの中にさばバター(冷たく固いもの)を入れ、カードで細かく刻む。
- ② 両手で軽くすり合わせて、さらさらした状態にする。
- ③ 中央をくぼませ、合わせた全卵と水を入れ混ぜていく。
- ④ 手のひらで生地を押えるようにしながらまとめていく。
- ⑤ 全体が均一な状態になれば、ビニール袋で包み、冷蔵庫で最低 60 分は寝かせる。
- ⑥ 冷やした生地を麺棒でたたいて 3mm の厚さに伸ばす。ラップやビニール袋をかぶせ乾燥しないようにして、冷蔵庫で約 2 時間しっかり冷やす。
- ⑦ 抜型で抜く。
- ⑧ オーブンプレートに少し間隔を開けて並べる。
- ⑨ 150°C のオーブンに入れ、生地が膨らんできたら、バットなどで押さえる。
(色付いてから押さえると、生地が壊れてしまうので注意する)。
- ⑩ 全体にしっかり色付けば焼き上がり(約 15 から 20 分)。



工程 3. 生姜ガナッシュ作り

約 10 個(1 個 約 10 g)

さばサブレの間に生姜ガナッシュをサンドします。

作り方:

- ① 鍋に生クリームと刻んだ生姜を入れ沸騰させる。
沸騰したら蓋をし、5 分蒸らす。蒸らしおわったらミキサーにかけてからこす。
- ② 鍋にグラニュー糖をいれ溶かす。グラニュー糖がすべて溶け、色がついてきたら火を止めて①を少しずつ入れ混ぜる。(一度に入れると吹きこぼれや火傷をする恐れがあるので気をつける)。7gの無塩バターを入れ混ぜる。
- ③ ミルクチョコレートとスイートチョコレートを湯煎で溶かす。
溶けたら②と合わせ乳化させる。
- ④ 5gの無塩バターを合わせ混ぜる。
- ⑤ 絞りやすい硬さまで冷蔵庫で冷やす。



工程 4. 組み立て

下準備:

ミルクチョコレートをテンパリングする。

- ① 水気のないボールに刻んだチョコレートを入れ、湯煎にして、乾いたゴムベラで混ぜながら 40℃に溶かす。
- ② 水が入らないように注意しながら冷水につけ、冷やす。
- ③ 26℃になったら冷やすのをやめる
- ④ そのままでは作業しにくいので、再び湯煎にして 29℃に温めて使用する。31℃以上にならないこと。
- ⑤ 紙につけてテンパリングができているかどうか確かめる。しっかりとつやよく固まるか確認する。

作り方:

- ① さばサブレに生姜ガナッシュ約 10 g を絞りサンドする。
- ② テンパリングしたミルクチョコレートを全体にかける。
- ③ チョコレートが固まったら完成。(自然乾燥させる。)



レシピは、下記からもご覧いただけます。

■ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て「禁断の AfternoonTea」キャンペーンサイト

<https://www.kaoh.co.jp/healthy/2021umamizeitaku/>

■花王ヘルシア公式 Twitter アカウント

<https://twitter.com/HealthyKao>

そのほかにも、『ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て』に合う料理として“サバポロネーゼのタルティーヌ”(下記写真左)、“とろっとチーズケーキ”(下記写真右)のレシピも公開中!



『ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て』は、味わいにこだわり、毎日の健康習慣の中に手軽に取り入れていただくことを目指します。

■キャンペーン情報

名称： 禁断のレシピを作ってみよう！プレゼントキャンペーン

期間： 2021年4月28日(水)～5月31日(月)23:59まで

参加方法：

- ① ヘルシア公式ツイッターをフォロー。
- ② キャンペーン投稿をリツイートし、レシピ（いずれか1つ）を再現した写真を投稿するか、#辻ロシェフの禁断レシピを作ろう のハッシュタグを付けて、レシピを再現した写真を投稿します。
- ③ 辻ロシェフが審査し、素敵な賞品を抽選でプレゼント！

景品：“さば”にちなんだ人数が当選します。

【38名様】

辻ロシェフのスイーツギフト、ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て 500ml 1 ケース

【8名様】

辻ロシェフのスイーツギフト、陶芸家 阿部慎太郎さんのプレート1枚、ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て 500ml 1 ケース

【3名様】

辻ロシェフ禁断のさばスイーツ『Ça va Chocolat』、陶芸家 阿部慎太郎さんのプレート2枚、ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て 500ml 1 ケース

■ヘルシア緑茶 うまみ贅沢仕立て α 商品概要

商品名:ヘルシア緑茶 うまみ贅沢仕立て α

内容量:500ml/1L

特定保健用食品

商品特長:

<許可表示>

本品は、脂肪の分解と消費に働く酵素の活性を高める茶カテキンを豊富に含んでおり、脂肪を代謝する力を高め、エネルギーとして脂肪を消費し、内臓脂肪を減らすのを助けるので、内臓脂肪が多めの方に適しています。

三種の茶葉が織りなすうまみと香りを活かした、淹れたての瑞々しさが楽しめる贅沢な味わい。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

「ヘルシア」ブランドサイト: <https://www.kao.co.jp/healthya/>

