

2024年12月11日

常圧凍結乾燥果物が華やかに彩る洋菓子を新進気鋭のパティシエ西園誠一郎氏と共同で考案

冷蔵庫技術から誕生した乾燥技術で新たな価値創造



パナソニック株式会社 くらしアプライアンス社(以下、くらしアプライアンス社)は、現在開発を進めている常圧凍結乾燥技術で加工した果物ならではの特長をいかして華やかに彩った洋菓子を、パティシエの西園誠一郎氏と共に考案しました。

常圧凍結乾燥技術は、くらしアプライアンス社が開発中の冷蔵庫の技術から誕生した新たな乾燥技術です。常圧で湿度の低い冷気をあてながら冷凍過程の乾燥状態を制御して食品を乾燥させる技術です。従来の乾燥技術で処理した食品とは、色や香り、食感が異なるという特長を有しており、さまざまな応用を模索しています。

本技術による新たな価値創造の検討を進める中、「香り」をテーマに洋菓子を数多く手掛ける新進気鋭のパティシエ西園誠一郎氏に、従来の乾燥技術では不可能であったフレッシュな風味を閉じ込めた新たな乾燥フルーツとしての可能性を高く評価いただきました。また、同氏は株式会社えにしグループの運営する「旬のフルーツ×サステナブル」をコンセプトにしたカフェ「Parlor_hana by SN」のプロデューサーを務めており、今まで規格外として廃棄または価格を下げて販売せざるを得なかったフルーツなどを新たなサステナブル食材として生かせる可能性を示唆いただきました。カフェ「Parlor_hana by SN」で、焼き菓子やチョコレートの見た目を大きく変える無二の食材として本技術で加工したフルーツを用いた華やかなクーロンヌ サッシュ(リースケーキ)とタブレット タブロー(チョコレート)を、一般向けに限定販売します。なお、今回、限定販売される洋菓子里に使用する一部のサステナブルなフルーツは、株式会社えにしグループと株式会社スミフルジャパンが提供しています。

今回、常圧凍結乾燥技術に、焼き菓子やチョコレートなど常温の洋菓子を彩り豊かなフルーツで華やかに仕上げるという、新たなお役立ちの可能性が広がりました。引き続き、食品ロスの解決など様々な可能性を追求するとともに、要素技術開発および事業化への検証を進め、新たな食の価値を世の中に提供していきます。

【西園誠一郎氏コメント】



まず、香りが素晴らしい。フレッシュフルーツのように、いやむしろ、さらに凝縮感があります。今までにないドライフルーツとして、可能性を感じます。使い方は色々考えられますが、今回は焼き菓子に香りと彩りを添えたいと思いました。焼き菓子は色目が茶色くなりがちです。このドライフルーツが加わることで、一気に華やかになりました。またフルーツと一緒に召し上がっていただくことで、それぞれの香りもお楽しみいただけます。それが今回の“クーロンヌ サッシュェ”です。また、熟しすぎたり、摘果したり、形が悪かったりで市場に出回らないけれど、十分食べられるフルーツも、この技術で生まれ変わっておいしくいただけると、感じました。

【常圧凍結乾燥技術の新たな提供価値】

① 華やかで彩り豊かな洋菓子に仕立てる新たなキー素材

色鮮やかな既存のドライフルーツは限られるため、焼き菓子やチョコレートなど常温の洋菓子を色鮮やかに仕上げることは難しいとされてきました。本技術で加工したフルーツを使用することで焼き菓子やチョコレートを華やかに彩ることが可能になり、パティシエのイメージが膨らみます。

② サステナブル食材の開発

■ 規格外フルーツの活用

既存のドライフルーツとは異なる素材特有の色味・香り・食感を有する新たな食材として、規格外フルーツの価値を高めることが可能です。生産者を含めた持続可能な関係性を構築し、品質の良いフルーツの流通を促進します。

■ 廃棄部分の有効活用

今回、通常は廃棄されることの多いメロンの皮に着目し、洋菓子の見た目や味にアクセントをつけるキー食材に加工しました。従来の乾燥技術では実現できなかった素材本来の甘味と風味を凝縮できるため、今までは廃棄していた部位を新たな食材として利用できる可能性が広がります。

③ 素材の風味を生かしたまま旬を保存

従来技術では残すことができなかったエディブルフラワー(食用バラ/さ姫)の生花の香りと華やかな色を残した乾燥を実現します。従来は、旬の時期にしか楽しめなかったバラの香りと色合いを、いつでも楽しむことが可能になります。

<生産者コメント>

これまで過収穫になったものは熱風乾燥や廃棄してしまっていたましたが、常圧凍結乾燥技術によって、花の香り・色合いを保持して保存できるので、より多くのお客様に楽しんでいただけることを嬉しく思います。



【各社の役割】

■ パナソニック株式会社 暮らしアプライアンス社

パナソニック株式会社 暮らしアプライアンス社は、100年育んできた暮らしに寄りそう力で、人と地球の未来に続く、感動の商品とサービスを創造することを目指しています。今回の洋菓子開発において、常圧凍結乾燥技術を提供しています。

■ 西園誠一郎氏(株式会社 SN)

パリ コルドン・ブルーで修行後、帰国。その後、「ヒルトン大阪」「御影高杉」での経験を得て、自身の店舗「Seichiro, NISHIZONO」を2014年にオープン。現在アジアへの展開を準備中で、洋菓子業界の若手実力派シェフの一人です。今回、洋菓子の開発・製造を担当しています。

■ 株式会社えにしグループ

40年にわたって飲食業界に関わり、関西や海外にて約20店舗以上の和カフェ、バーガーショップを運営。和歌山県をはじめ全国の果物・野菜農家と深いつながりを持ち、「旬のフルーツ×サステナブル」をコンセプトに掲げる新感覚パーラー「Parlor_hana by SN」を西園氏と協同運営。今回は、「サステナブル」なフルーツを提供し、「Parlor_hana by SN」にて洋菓子を販売します。

■ 株式会社スミフルジャパン

「甘熟王」ブランドのバナナやパイナップルなど果実の輸入・販売を手がけています。

市場に並ぶもののほか、品質は遜色ないもののサイズ・形状によって市場に並べられない規格外品をおいしくお客様に届ける方法を模索。本技術で加工したパイナップルの可能性について着目し、今回「サステナブル」なフルーツを提供しています。

【商品の概要】

■ クーロンヌ サッシュェ

本技術で乾燥させたフルーツで華やかにデコレーションしたリース状のフルーツケーキ

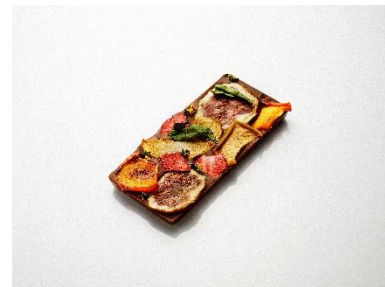
- ・使用ドライフルーツ：パイナップル、りんご、他
- ・販売価格：4,800 円(税込)
- ・発売日：2024 年 12 月 9 日(月)
- ・発売方法：Parlor_hana SN 店頭



■ タブレット タブロー

本技術で乾燥させた様々なフルーツを、ミルクチョコレートに絵画の様に散りばめたタブレットチョコレート

- ・使用ドライフルーツ：りんご、いちご 他
- ・販売予定価格：1,000 円(税込)
- ・販売時期：2025 年 1 月中旬ごろを予定
- ・発売方法：Parlor_hana SN 店頭(その他の販売方法も検討中)



<関連情報>

■ プレスリリース:「未来の食プロジェクト」を開始 共創パートナーとフードロス削減への貢献や新たな食の体験価値を創造(2023 年 3 月 30 日)

<https://news.panasonic.com/jp/press/jn230330-6>

■ パナソニック オウンドメディア Make New Magazine:「水の挙動」の基礎研究が生んだみずみずしい乾燥食品? 「常圧凍結乾燥」の可能性とは

<https://makenew.panasonic.jp/magazine/articles/069/>

<報道機関様からのお問合せ先>

パナソニック株式会社 くらシアプライアンス社

経営企画センター 広報課: las-pr@gg.jp.panasonic.com

以上