

特集

新たなジャンルで美味しさの構築を！

機能性油脂で広がる 味覚の可能性



「マルシェブールターニュガトー」
ADEKA



カナカ
「イニシャルMA」



ここ数年の国産バター不足問題が湧き上がってくるたびに、マーガリンやショートニングなどの加工油脂が代替油脂として話題になる。しかし、バターに対する熱い思いやこだわり、代替油脂に対する思い込みなども根強く、単にバターとこれらの油脂とを置き換えれば問題解決とはならないのが実情である。

それならば、これまでのマーガリンやショートニングとしてのとらえ方ではない、新たなジャンルの油脂とした使用方で美味しさを構築してはどうかというのが今回の提案。

各油脂メーカーが、従来のコンパウンドマーガリンの風味や味わいを飛躍的に向上させたものだけではなく、クリーミング性、保湿性などの特長を持たせたもので、さらに作業性や機能性を追求した製品を開発している。

従来通りのバターで作る製品はそれとして、これらの油脂の特長を活かした製品作りに目を背けていては、日々多様化する消費者ニーズに応えきれないであろう。是非、新たな美味しさへの商品開発のチャレンジとしてみてはどうだろう。

* カラー 140ページ参照