

L'APPROCHE

ユーザーとオーム乳業をつなぐパートナー誌

ラプロッシュ2002. Spring. vol. 25

【特集／OMUレポート】

今、注目されているヘルシーな食材
「クワルク」に大接近！

【OMUレシピ提案】

「オームクワルク」を使った春のお菓子

【OMU実験室】

カスタードクリーム・の冷凍・解凍による影響

【開発レポート】

「無添加ソフト」

「みるきーソフト」



【OMUレシピ提案】

「オームクワルク」を使った春のお菓子

日差しが日一日と明るさを増す季節。お店のショーケースにも明るい色彩で春を呼びませんか。今回はさわやかな風味のフレッシュチーズ「クワルク」と彩り鮮やかなフルーツを使って、春にぴったりのお菓子をご紹介します。

テーブルがパツと華やぐ春のショートケーキ チーズのショートケーキ

【配合】
[チーズ生地] 38×29cm深天板1枚分

4個	卵黄	←
55g	グラニュー糖	←
150g	オームクワルク	←
180g	卵白	←
110g	グラニュー糖	←
20g	アーモンドプードル	←
75g	薄力粉	←

- ①卵黄にグラニュー糖を入れ、ホイップする。これに攪拌してなめらかにしたオームクワルクを混ぜ合わせる。
- ②卵白にグラニュー糖を加えてホイップし、メレンゲを作る。
- ③メレンゲの半量を①に加え混ぜ、一緒にしてふるっおいたアーモンドプードルと薄力粉を加え混ぜる。
- ④残りのメレンゲを加え、混ぜる。紙を敷いた天板に生地を流し、下天板を入れて上下180℃で約15分焼く。

【チーズクリーム】

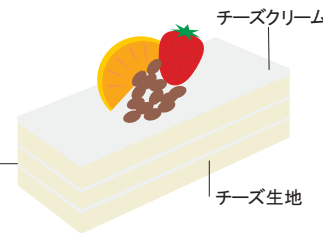
225g	オームクリーム・ドゥーブル	←
15g	グラニュー糖	←
225g	オームクワルク	←
30g	オームサワークリーム	←
18g	グラニュー糖	←

- ①ドゥーブルに15gのグラニュー糖を入れてホイップする。
- ②オームクワルクとサワークリームとグラニュー糖(18g)をなめらかになるように混ぜ合わせ、これと①を合わせる。

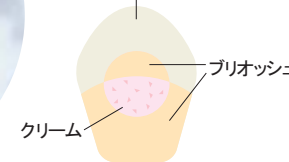
【組立・仕上げ】

適量	ホイップクリーム
適量	イチゴ、オレンジ、ブルーベリー等

- ①チーズ生地を3等分にカットし、チーズクリームをナッペし、3層にする。
- ②上部にもチーズクリームをナッペし、適当な大きさにカットする。
- ③ホイップクリームを絞り、イチゴ、オレンジ、ブルーベリー等を飾る。フルーツに艶だしを塗る。



イチゴのイタリアンメレンゲ



伝統菓子に酸味を加えて現代風にアレンジ イチゴのポロネーズ

【配合】約10個分
[準備] プリオッシュ (30g/個程度の大きさ)

[シロップ]	[クリーム]	
500g 水	200g オームカスタード	
200g グラニュー糖	200g オームクワルク	
1/4個 レモン	10g レモン汁	
	12g イチゴのリキュール	
	5g FDSトロベリー	

【イチゴのボンシュ】
30g イチゴ果汁
20g イチゴのリキュール ※全て混ぜ合わせる。

【イチゴのイタリアンメレンゲ】

54g	イチゴ果汁	←
168g	グラニュー糖	←
90g	卵白	←
7g	グラニュー糖	←
110g	オームクワルク	←

- ①イチゴ果汁とグラニュー糖(168g)を火にかき117℃になったら、グラニュー糖(7g)をいれてホイップした卵白に流し入れ、さらにホイップし、イチゴのイタリアンメレンゲを作る。これをバットにあげて、冷蔵庫で冷ましておく。
- ②クワルクをなめらかにし、①のイタリアンメレンゲと混ぜ合わせる。

【組立・仕上げ】

- ①プリオッシュの頭の部分を横に切り落とし、やや中をくりぬく。これを熱いシロップに浸してクーラーにとる。これをケースにのせ、上からイチゴのボンシュを打つ。
- ②中にクリームを絞り、シロップに浸した頭をかぶせる。
- ③表面全体にイチゴのイタリアンメレンゲを塗り、形をととのえる。
- ④200℃のオーブンで約2～3分、表面がうっすらと色づく程度に焼く。

クワルク&リンゴの風味がさわやかなタルト

リンゴのチーズタルト

【配合】φ18cm丸タルト型 約2台分

【準備】 空焼きしたパート・シュクレ

【リンゴのキャラメリゼ】

2個	リンゴ
100g	グラニュー糖
1/2本	バニラスティック
20g	バター

- ①鍋にくし形に切ったリンゴとグラニュー糖、裂いたバニラスティックを入れ、火に掛ける。
- ②リンゴがやや歯ごたえの残る程度になったら、一旦リンゴのみを取り出し、残りはさらに火にかけ、キャラメル状に焦がす。
- ③②にバターと取り出したリンゴを加え全体を絡める。バットにあげて冷ましておく。

【クーラー】

200g	オームクワルク
200g	オームクリームチーズ
124g	オームサワークリーム
72g	グラニュー糖
96g	全卵
15g	薄力粉

- ①全て混ぜ合わせる。

【組立・仕上げ】

- ①空焼きしたパート・シュクレにキャラメリゼしたリンゴを敷きつめ、クーラーを流す。②上下160℃で約55分焼く。



※材料等不明な点は、担当営業マンか編集局までお気軽にお問い合わせください。

カスタードクリームの冷凍・解凍による影響

カスタードクリームは、卵、砂糖、牛乳、小麦粉（または澱粉）等を合わせ、火にかけて煮あげたもので、単体で用いる他、別のクリームと合わせたり、たいへん用途の広いクリームです。そんなカスタードクリームは一般的に冷凍・解凍には適さないと言われています。そこで今回は、手作りカスタード（オームカスタードと同等の配合のもの）を冷凍解凍し実際、どのように物性に影響するのかを調べてみました。また、冷凍耐性を備えたオームカスタードとの比較も行いました。

【実験方法】

手作りカスタードクリームとオームカスタードをφ 6cmのセルクルに詰め、各条件で冷凍・解凍した場合の温度の経時変化および、解凍後のカスタードの状態をみます。

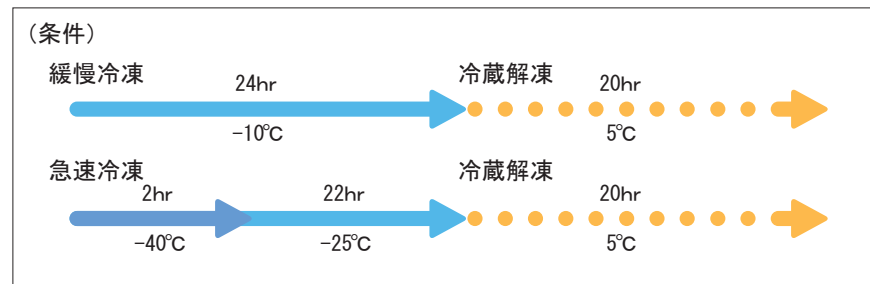
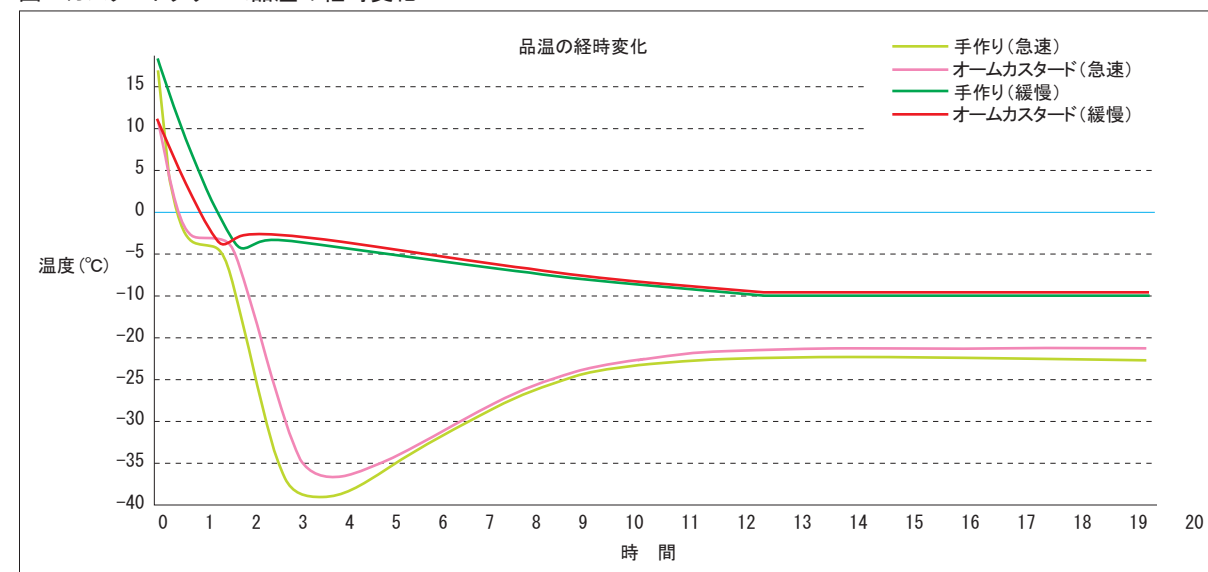
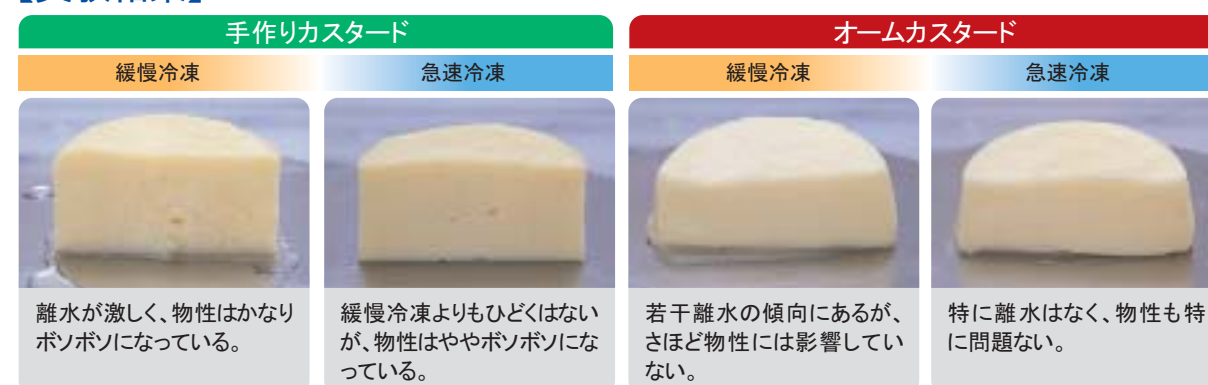


図1. カスタードクリーム品温の経時変化



【実験結果】 ※解凍後のカスタードクリーム断面の様子です。



【実験を終えて】

手作りカスタードの場合、緩慢冷凍と急速冷凍の差はあったものの、両者とも解凍後は物性が変化してしまい、食感など冷凍前のなめらかな状態には戻りませんでした。これはカスタードクリーム中に含まれる澱粉が冷凍・解凍のストレスに耐えられず、物性に悪影響を及ぼしたことによるものです。

一般に、一度水分を取り込んで糊状になった澱粉は、時間が経つに連れて取り込んだ水分を放出しようとする。この現象が離水や劣化の原因になるのです。通常、澱粉の劣化が一番進む温度帯は2℃～4℃で、澱粉中の水分が完全に氷結晶となる-20℃以下になるとかなり抑制されるといわれています。緩慢冷凍では-20℃まで達することなく凍結したため（図1）、澱粉の劣化が激しく進み離水したものと思われる。また凍結の際の氷結晶も急速冷凍に比べ大きく、これらも物性に影響したものと考えられます。

急速冷凍の場合でも-20℃以下の温度帯では澱粉の劣化は抑制されたものの、-20℃に達するまでの間にや

はり澱粉の劣化が進み、緩慢冷凍の場合よりもひどくはありませんが、物性に影響が出ています。よって一般的にカスタードクリームは冷凍・解凍に向いていないことがわかります。

一方、オームカスタードでは、緩慢冷凍の場合、若干、離水の傾向にあったものの両者とも冷凍・解凍にたいする物性への影響はほとんどなく、食感もものなめらかな状態にもどりました。これは、一度取り込んだ水分をいかなる温度帯においても放出しにくいように加工した特殊な澱粉を使用するなど、冷凍耐性を考慮して作っているからです。しかし、どのような条件でも通用するというわけではありません。実際の使用条件に合わせた事前テストを慎重に実施されることをおすすめします。

自家炊きカスタードの鮮度を活かした方が美味しいことは疑う余地ありませんが、場合によっては、便利な「ヘルプ商品の使い分け」も検討されてはいかがでしょうか。

問屋さん紹介

日頃よりオーム乳業との関わりの深いみなさんを紹介していきます。

今回は、沖縄本島全域で当社の生クリーム等を販売してくださっている、合資会社金城商事の比嘉さん（クリーム仕入れ担当）と大城さん（クリーム物流担当）をご紹介します。



▲左:比嘉(クリーム仕入れ担当) 右:大城(クリーム物流担当)

合資会社 金城商事(沖縄県浦添市)

金城商事は、食品総合問屋として沖縄本島全域、宮古八重山全域を網羅し、沖縄には無くてはならない会社であると自負しております。今年創業51周年を迎え新たな気持ちで頑張っていく所存でございます。

オーム乳業さんと取引が始まった20数年前は、夏の長い沖縄でデリケートな生クリームの販売などとても無理ではないかと考えておりました。しかし、オーム乳業さんと金城商事の二人三脚で確実に育っており、現在では無くてはならない商品になりました。私たち金城商事は、これからも多くの人々に感動を与えられるような仕事をしていきたいと思ひます。さらに、お客様への気配りとコミュニケーションを大事にし、沖縄のお菓子を愛し続けていきたいと思ひます。

最後に、沖縄は本土と違い国際色豊かなところですが、テロの影響もありましたが、頑張っております。是非遊びに来て下さい。

今、注目されているヘルシーな食材「クワルク」に大接近！

私たちの身の回りには、健康のために積極的に取り入れたいさまざまな食材があります。
今回はその中でも最近、話題を集めている乳製品「クワルク」をご紹介します。

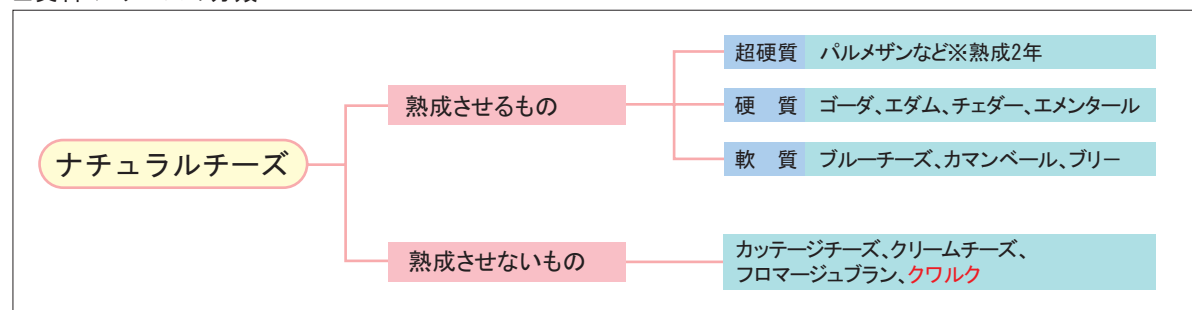


ドイツで一番食べられているチーズ「クワルク」

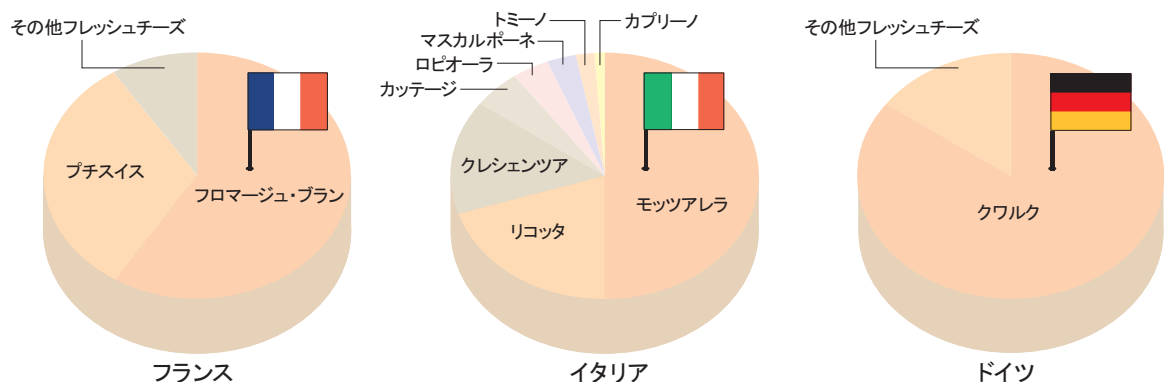
最近、日本でもよく見かけるようになった「クワルク」というチーズをご存じですか？「クワルク」とは「カード（凝乳）」の意味で、ドイツで最もよく食べられている代表的なフレッシュチーズです。（■資料1, 2）カッテージチーズによく似ていて、味はヨーグルトよりコクがあり、さわやかな酸味を感じます。通常はそのままパンに付けたり、フルーツと混ぜたりして食べ、ケーキの材料などにも使われます。ドイツのパン屋さんで売られているチーズケーキはこの「クワルク」を使ったもの。ですから「ヨーグルトケーキみたいな味」と言われるのも、なるほどと頷けます。

また、お隣のオーストリアでは「Topfen」と呼ばれ、やはり国民的乳製品として広く食生活に浸透しているようです。

■資料1／チーズの分類



■資料2／フレッシュチーズの消費量の割合（1994年調査）



今、「クワルク」が注目される理由

では、「クワルク」はどのようにして作られるのでしょうか。「クワルク」は基本的に脱脂乳を原料に、これを発酵させてカードにしたものですが、その種類は大きく分けて4種類あります。

脱脂乳のみで作ったものを「マーゲルクワルク Magerquark」、固形分中脂肪分45%以下のものを「シュパイゼクワルク Speisequark」、50%以下のものを「ザーネクワルク Sahnequark」、バターミルクから作るものを「ブッターミルヒクワルク Buttermilchquark」といいます。因みに当社の「オームクワルク」は脂肪分をほとんど含まない「マーゲルクワルク」になります。

また、「クワルク」は成分的に見ても、他のフレッシュチーズとの差が明らかで、群を抜いて高タンパク・低脂肪の大変ヘルシーな食品として注目されています。（■資料3）

■資料3／クワルクと他のフレッシュチーズの栄養成分比較（100gあたり）

品名	オームクワルク	オームフロマージュ・ブラン	カッテージチーズ
エネルギー(kcal)	75	153	105
水分(g)	80.4	77.0	79.0
タンパク質(g)	12.2	6.5	13.3
脂質(g)	0.3	12.5	4.5
糖質(g)	5.4	3.9	1.9
灰分(g)	1.7	0.9	1.3
カルシウム(mg)	388	180	55

「クワルク」はドイツの食卓に欠かせない、チーズの定番です。

私の国ドイツではクワルクは、毎日の食事に欠かせないものです。お母さんやお父さんの健康と体力維持のために、クワルクにベリー系のジャム（ストロベリー、ブルーベリーなど）を入れて、低カロリーなヨーグルトとしてやランチに持たせていました。ハーブ（パセリ、バジル）等を好みで入れてスプレッドにしてパンに塗ったり、ボイルしたじゃがいもと食べると最高に美味しく幸せな気持ちになります。スーパーマーケットには、マーゲルクワルクとシュパイゼクワルクの常時2種類の他に4～5種類は並んでいます。パン屋さんでは、クワルクを使用した菓子パンが並んでいますし、ケーキ屋さんでは、チーズケーキによく使われています。同じクワルクでも、ドイツ北部地方では南部地方と比べると粘度が硬く、南部地方は味が甘いような感じがします。ヨーロッパでは、他にもポーランド、ハンガリー、デンマーク、スウェーデン、オーストリア等でも独自のクワルクが食べられているようです。オームクワルクを食べてみましたが、酸味の特徴がよく出ていて「Lecker!!（レッカー）＝美味しい」ですよ。



Michaela Wieser
（ミシャエラ・ヴィーザー）さん
（東京在住）

日本人の間で人気上昇中のナチュラルチーズ

そもそも私たち日本人の食卓にチーズが登場するようになったのは、明治以降のこと。明治33年（1900年）に函館のトラピスト修道院でチーズとバターの製造・販売が行われたのが始まりとか。一般に広く販売されるようになったのはその後、昭和4年にブリックタイプとスプレッドタイプのチーズが販売されたのが最初だそうです。

現在、日本で消費されるチーズは、プロセスチーズが年間10万トン、ナチュラルチーズが約11万トンで、一人あたり1年間に約1.5kg食べていることになります。さらに、この10年間の間にプロセスチーズの消費量は1.6倍の伸びですが、ナチュラルチーズは2.53倍という高い伸びを示しています。

また、日本産のチーズは、ゴーダ、チェダーが群を抜いて多いのですが、最近ではカマンベール、クリームチーズ、「ク

「クワルク」をメニューに加えてヘルシーな食生活を

「クワルク」が暮らしに欠かせないドイツでは、料理のパートナーとして、あるいはデザートとして常に食卓に登場しますが、乳飲み子を抱える母親の母乳が張って辛い時には、この「クワルク」を塗って熱を取るという使い方もされるほど、深く日常生活に根ざした食品です。

一般に、熟成させるチーズは発酵臭が強く、味も強いので、焼いたり煮込んだりする料理の素材として使われます。それに対して熟成させないフレッシュチーズは、香り、味ともに柔らかく、チーズそのものを味わうことが多いようです。

クワルクの認知度はまだ高いとは言えませんが、現代日本の食生活に取り入れたいはっ酵乳製品です。

さっぱりした酸味とフレッシュ感を活かしたお菓子の特長づけに試してみられてはいかがでしょうか。

営業マン紹介

いつもお世話になっております、オーム乳業の営業マンを紹介します。

明るく楽しい、社内外のよりよい媒介役として



かわぐち かずひろ
河口 和弘(46歳)
 営業部営業課・係長

入社して24年目になりますが、入社当初は総務部の電算、総務課を経て5年前、営業部へ配属となりました。現在は、量販店、学校、販売店を担当し、内外的にコミュニケーションをはかることが私のモットーです。これからも、常にユーザーの皆様のお役に立てるよう心掛け、努力していきたいと思っております。

私はみんなで楽しくお酒を飲むことが大好きで、良くカラオケを歌います。なかでも私の十八番は西城秀樹の「ヤングマン」です。家族は両親、妻、長男、次男の6人家族です。最近では子供達も大きくなり、なかなかついてこなくなりましたが、少し



◀「ヤングマン」熱唱中！

開発レポート オーム乳業のソフトミックス2品をご紹介します



当社ならではのチルドタイプのおいしいソフトミックスです。これからのシーズンに、お店の集客力アップに大きく貢献する高級ソフトクリームを導入してみませんか？

「無添加ソフト」

食品添加物を一切使っていない、その名の通り「無添加」のソフトクリーム。生乳と当社自慢の純生クリームで作った純乳脂肪タイプです。上品な甘さと乳風味のバランスがとれた自然のおいしさをお楽しみいただけます。

<製品規格>

- 製品名：無添加ソフト
- 種類別名称：乳等を主要原料とする食品
- 成分規格：無脂乳固形分 12.5%
乳脂肪分 6.0%
- 容量：1000g
- 品質保持期間：製造日を含めて20日間
- 保存の方法：要冷蔵2℃～5℃

「みるきーソフト」

純乳脂肪タイプですので、風味・こく・口溶けのどれをとってもひとつ上をいくソフトミックスです。上品な甘さと乳風味のバランスがとれたおいしさをお楽しみいただけます。

<製品規格>

- 製品名：みるきーソフト
- 種類別名称：乳等を主要原料とする食品
- 成分規格：無脂乳固形分 10.0%
乳脂肪分 5.0%
- 食品添加物：安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料
- 容量：1000g
- 品質保持期間：製造日を含めて20日間
- 保存の方法：要冷蔵2℃～5℃

※この商品についての詳しいお問い合わせやサンプルにつきましては、担当営業マンまでお気軽にお申し付けください。

販売拠点のご案内

■本社工場・営業部

〒836-0895 福岡県大牟田市新勝立町1-38-1
 TEL 0944 (52) 8282 (代) FAX 0944 (52) 6881

■東京営業所

〒182-0024 東京都調布市布田2-35-1 石原ビル2F
 TEL 0424 (89) 8631 (代) FAX 0424 (89) 8632

 **オーム乳業株式会社**

2002年3月1日発行 発行/ラブロッシュ編集部 福岡県大牟田市新勝立町1-38-1 オーム乳業(株)開発部内 TEL0944 (52) 8282

Eメールでのご意見・ご質問もお待ちしております。

【Home Page】<http://www.omubrand.co.jp> 【E-Mail】admin@omubrand.co.jp