

注目の甘味料

シェフが愛用している商品と生かし方。

アカシア・はちみつバリック熟成



110 g

イタリア・マルケ州、ファブリアーノの町を見下ろすアペニン山脈の丘陵地帯にある養蜂会社「ジョルジオ・ボエタ」。ジョルジオ・ボエタ氏が2002年に養蜂をスタート。アカシアのハチミツを5月に採取し、225ℓのフレンチオーク新樽で9カ月熟成させたもの。ワインや革、タバコを感じさせる樽の香りと、濃厚な甘味が特徴。チーズ、フルーツとの相性が良い他、肉料理にもよく合う。'11年には、イタリアの農業における自然環境保全の高い商品に与えられるオスカーグリーン賞を受賞。

株式会社アーク
☎ 03(5643)6444
http://www.ark-co.jp

シェフの生かし方
クラフタル
大土橋 真也

リッチな味で余韻が残る。ショウガ風味のアイスクリームにかけたり、豚や鴨など甘味と相性の良い肉のガストリックソースに。

国産さとうきび糖



600 g

原料は沖縄産サトウキビ100%。糖分を抽出し、結晶化した原料糖に、PH調整のために水酸化カルシウムを添加。まろやかな甘味と味わい深いコクが特徴。サラサラした質感で計量しやすい。この他にも、原料糖と糖蜜を原料にしたコクが豊かな「本きび赤糖」、原料糖に珊瑚カルシウムを配合し、やわらかな風味の「沖縄の恵み糖」などがある。

三井製糖株式会社
☎ 0120-310318
https://www.mitsui-sugar.co.jp

シェフの生かし方
Coulis
折笠 龍馬

デザート全般と天然酵母のパンに使用。おだやかな甘味なので白砂糖を用いた時よりも丸みが出て気に入っている。

トレハ®



2kg

キノコ類や酵母に含まれている自然界の糖“トレハロース”。1832年にその存在が学術的に明らかになり、以来、酵母から抽出する方法が研究されてきたが難しく、価格は1kg当たり3~5万円もするものだった。が、(株)林原がトウモロコシなどのデンプンから直接トレハロースを作る二つの酵素を世界で初めて発見し、1994年に量産に成功。商品化したのがトレハ®。価格が約1/100になったことにより利用範囲が広がった。デンプン老化抑制、保水性、メレンゲの気泡安定、タンパク質凝固抑制、変色抑制などさまざまな機能がある。

株式会社林原
糖質事業本部市場開発促進部
カスタマーコミュニケーション推進課
☎ 0120-05-8848
http://treha.jp/

シェフの生かし方
ビストロ・ヤナギハラ
柳原 秀雄

アイスクリームの離水を防ぎ、カチカチにならない。トレハロースを溶かした水をリンゴやアボカドに吹きかけ変色を防ぐ。パテやテリーヌの発色を良くする。

パラチノース®



ハチミツに微量に含まれている天然の糖質である。砂糖の主成分であるショ糖に酵素を作用させ、ぶどう糖と果糖の結合位置を変える技術により、1984年に三井製糖(株)が世界で初めて商品化に成功した。結晶と粉末がある。砂糖によく似た甘味質で、甘味の強さは砂糖の約1/2。エネルギーは砂糖と同じだが、小腸での消化・吸収速度が砂糖に比べて1/5と遅い。他の糖質と比較すると、吸湿性ももっとも低い。

三井製糖株式会社
☎ 03(3639)9315
https://www.mitsui-sugar.co.jp

シェフの生かし方
リュード パッシー
長島 正樹

アングリーズやパティシエールに使用。タンパク質の変性を防ぐので作業性が良い。メレンゲやビスキュイ等は気泡がぶれにくい(詳しくはP.83)。

パラチニット®



パラチノースを水素添加して還元し、生成されたGPSとGPMという2種類の糖アルコールから成る混合物。顆粒と粉末ある。甘味、カロリーともに砂糖の約1/2で、後味がすっきりしている。吸湿性が低いのでべとつかない。また、熱安定性にも優れており、140℃以下の加熱ではほとんど着色せず、160℃程度に煮詰めてもカラメル化しない。透明度が高い、再結晶化しにくいなどの利点があるため、アメ細工に向く。

三井製糖株式会社
☎ 03(3639)9315
https://www.mitsui-sugar.co.jp

シェフの生かし方
セリエ・デ・ディーム
五木田 祐人

そのまま溶かして透明のアメ飾りや、各種野菜のピューレに加えて、カラフルなチュイルに。バリバリに仕上がりが泣きにくい。

ブルーアガベ オーガニックシロップ



165 g

血糖上昇値が低く、欧米では、ロハスやアンチエイジング、マクロビオティックに欠かせない天然甘味料として市場に定着してきているアガベシロップ。(株)アルマテラのは、テキーラの原料として使われている、リュウゼツラン科アガベ属ブルーアガベの根茎から抽出。収穫、加工、ボトル充填まですべて徹底した品質管理を行っており、日本の有機JAS認定や、欧米におけるオーガニック認定を取得している。シロップを乾燥したアガベシュガーも取り扱う。

株式会社アルマテラ
☎ 03(3402)5940
http://agave-jp.com

シェフの生かし方
エヴ?
岡部 勝義

年配のお客様が多いことから使用し始めた。キャラメルのような香りがするので、アングリーズ系やクリーム系の料理やデザートに。味に深みが出る。