

昭和産業

揚げない天ぷら粉で簡単調理 オーブントースターでフィナンシェ



「秋の家庭用新製品として、加糖プレミックスでは「焼きたてフィナンシェミックス」を発売された。大谷 加糖プレミックスではホットケーキミックスが主流で、店頭でも複数の製品が品ぞろえされており、当社製品も一定の評価をいただいている。一方でデザートミックスはまだまだチャレンジできる分野でもある。そこでわれわれは、コロナ禍により家庭

で過ごす時間が増えた今、自宅で贅沢感を楽しみたいニーズが高まっていることに着目した。家ではなかなか作れないような、贅沢感のあるデザートは何だろうと考えた。フィナンシェはCVSで買えることもあり、皆さんおいしさを分かっているが、続々と登場している専門店の焼きたての食感や香りの特別感を家庭でも味わってもらいたいと思いついた。焼き

たてフィナンシェの特徴でもある外はカリッと、中はホロホロとした食感を実現させた。

「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」を発売された。同 天ぷら粉のパイオニアとして、昨年天ぷら粉発売60周年を迎えた。そのときに発売できればよかったのかもしれないが、開発していくなかで完成度を高めたいという思いも強く、商品化するまでに時間がかかった。天ぷらを自宅で調理しない人の不満点である油の処理を簡単にし、若い人に向けて食感も軽いものにした。トライアルユーザーに向けてポップなパッケージでザクザク食感を表現し、少

ない油での簡単調理をアピールした。

「油の価格も高騰している。同 油の使用量が少なくて済む製品にスポットが当たっている。「レンジでチンするから揚げ粉」など、油を使わず調理できるプレミックスでの実績もあり、今回の新製品も、小売りのバイヤーからは「取り扱いたい」と声をかけていた

「焼きたてフィナンシェミックス」を開発するに当たって工夫した点は、相生 デザートミックスの市場性を上げられる商品として開発したこともあり、休日だけではなく平日にも作ってもらえる製品を目指した。オープンだけではなくオーブントースターでも、夕食を食べる間にほったらかし調理ができる製品に仕上がった。クッキーやプリン、チーズケーキなどは作ってから1時間以上冷ます必要があるが、フィナンシェは焼きたてがすぐ食べられることもメリット。



「予想される購買層は、少子高齢化が進む中で、一人暮らしの方が増えている。フィナンシェは、お一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

インタビュー

昭和産業はこのほど、フライパンで焼くだけでザクザク食感の天ぷらができる「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」、焼きたてのフィナンシェをおいしさを家庭で簡単に味わえる「焼きたてフィナンシェミックス」を発売。新製品にかける思いや意気込み、開発秘話などを大谷晴彦食品部次長兼食品企画課長と商品開発研究所家庭用グループの相生実樹氏、同グループの水鳥徳大氏に聞いた。

(聞き手 川田岳郎)

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。

「焼きたてフィナンシェミックス」は、当初、大人に向けた製品として開発したが、アイモンドパウダーを使っていることから、ナッツ類のアレルギーがあるお子さんにもおいしく味わってもらえる。使う材料は、フィナンシェミックス、水、油の3つだけで、お子さん一人でも作れるので、食育にもなる。オーブントースターだけでなく、フライパンでも調理できるので、キャンプなど野外での調理にも向いている。今後、オーブンやオーブントースター以外の調理方法を紹介していきたい。