



塩生キャラメル大福の 開発ストーリー



松山東雲短期大学 食物栄養学科 2年生 卒業研究 塩ゼミ

担当教員 中島悦子

塩生キャラメル大福の開発目標

和の塩大福ではなく、若者が食べたいと思うような洋風の大福を作る！

- ・伯方の塩®を使用して作る。(※1)
- ・たくさんの若者に自分たちが作った洋風塩大福を食べてもらいたい。
- ・店舗で販売してもらう。

※1本紙下の「塩ゼミとは？」もご覧ください。

開発ストーリー

塩生キャラメル大福の開発は、食物栄養学科2年生、大塚^{まみ}菜未さん、宇都宮志保さんの2名が開発目標を立てました。店舗での販売を目指すため、亀井製菓(株)・畑寺店様のご協力の下、共同開発に取り組みました。「洋風の大福」にするために、「塩生キャラメル」と「カスタードクリーム」を大福の中に入れることにしました。



はじめは、塩の配合が多すぎたり、大福の皮をうまく包めなかったりして、失敗がありました。塩には、甘さを引き立てる「味の対比効果」(※2)があります。甘さを引き立てる塩の配合はとても微妙で、最後まで塩の配分が難しかったです。塩生キャラメルとカスタードクリームの割合も、試行錯誤しました。亀井製菓(株)・畑寺店の毛山工場長様に、試作のご協力をいただいて、レシピを決めました。



とくに大福を皮で包む作業は、とても難しかったです。毛山工場長様のプロの和菓子技術により、大福もちで包んでいただき、製品が完成しました。できあがった大福をもとに、食物栄養学科1年生・二宮綾香さんに、イラストを描いてもらい、とても可愛いチラシができあがりました。関係者皆様のご協力のおかげで、この大福ができました。

たくさんの若者に、この大福を美味しく食べてもらいたいです。

※2 対比効果：異なる味覚が合わさり、一方の味覚が強められること

塩ゼミとは？



2019年より本学・食物栄養学科2年生を対象に、授業科目「卒業研究」において、伯方塩業(株)様と「塩ゼミ」を開講しました。本年度も、伯方塩業(株)営業部様より、商品開発のご指導と材料のご提供をいただき、伯方の塩®を使った商品開発に取り組みました。

塩ゼミの活動内容

我々の食生活にとっても身近な塩ですが、意外に知らないことが多いものです。この塩ゼミを通じて、我々の健康に欠かせない「塩」の知識の修得、活用方法を学びました。

【塩ゼミ研究内容】

1. オンラインショップでよく売れている塩商品の味の比較～評価
2. 1で調査した異なる塩商品を使用して、「塩こうじ」を発酵したときの違いを評価
3. 塩アイスの開発
4. ハーブソルト(塩調味料)の開発
5. 塩生キャラメル大福の開発

今回開発した大福