

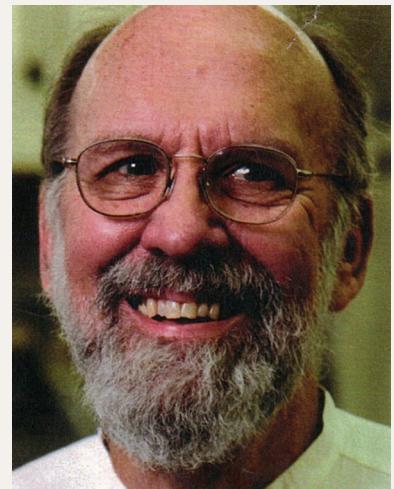
商品革命

受賞者のポートレート

ローマンミール社の新商品開発副社長であるパトリックフィニー博士の役目は、新しい商品を産み出す事です。過去何年にも渡って、彼は新しいパンのバラエティーの開発の陣頭に立ち、ワシントン州タコマ市にあるローマンミール社を次の段階へと先導していきました。

カリフォルニア レーズン マーケティング委員会が、ベスト レーズンブレッド コンテストを開催するとの案内を目にした時、フィニー博士は迷わず応募することにいたしました。結果、市販パンの分野にて博士の開発したユニークなサルサ ラティーナ レーズンブレッドが最優秀賞を勝ち取る事となったのです。

スナックフード & ホールセールベーカリーはこのコンテストについてと、開発の芸術についてを伺うべく、フィニー博士と対談をいたしました。



パトリック フィニー博士
ローマンミール社のチームとして開発したサルサ ラティーナ レーズンブレッドが、市販パン分野において、昨年のアメリカズ ベスト レーズンブレッド コンテストで優勝を果たしました。

記者：なぜコンテストに応募したのですか？そしてどうやってサルサ ラティーナ レーズンブレッドの配合を思いついたのですか？

フィニー博士：カリフォルニア レーズン マーケティング委員会からアメリカズ ベストレーズンブレッドコンテストの案内チラシの内容を見て、これは私個人、また一職業人として挑戦のしがいがあるコンテストだと思いました。そしてローマンミール社が使命としている、「消費者の日々の食生活に全粒穀物を容易に取り入れる事ができるようにする」という事を実践する好機でもあると思いました。コンテストに出すパンは、自然素材であるレーズンを主として作る事となっており、ここにローマンミールの全粒粉 100%を配合したパンで挑戦しようと思いつきました。

ローマンミール社の社員の多くは既にレーズン自体が美味で栄養価が豊富という事を認識しており、常日頃から会社、または家庭でもトレイルミックス、ライスプディング、甘いサラダ、スポーツスナックバー、朝食用シリアルやパンにレーズンを使用しています。これらのレシピは多量のレーズンやドライフルーツ、乾燥野菜、ナッツ類や他のエキゾチックな原料も含ませたりしています。

近年になって我々はイタリア、ギリシャ、メキシコまたその他の様々な外国の味を用いた調合を試みるため、ブレンストーミング会議を行いました。それが今回のような香辛料の効いた、そしてインターナショナルなレーズンブレッドのバラエティが生まれる引き金となったのです。我々はレーズンブレッドコンテストに、香辛料の効いたパンで応募するという冒険を決断いたしました。

記者：どういったフレーバーの風味をこの商品に求めましたか？

フィニー博士：アメリカでレーズンブレッドと呼ばれるパンにするためには、小麦粉重量に対し、レーズンを最低 50% 含めないといけないという規定がありました。全てのレーズンブレッドのバラエティーというのは、元来レーズンに備わっている自然の甘みがあり、砂糖を生地に追加すれば更に甘みが増す事となります。我々のブレンストーミングセッションの後、甘いレーズンパンのバージョンと、香辛料を効かせたインターナショナルブレッドのバージョン双方にて素晴らしいパンを作る事が出来るという確信が生まれました。我々は味が全く異なる 3 種のレーズンブレッドのバラエティーを試食し、風味、舌触り、作りやすさなどを吟味いたしました。その結果、カリフォルニア サンドライドトマトと、パラペニョペッパー、炒めたタマネギ、コーンを合わせた伝統的なサルサ風味のプロファイルに落ち着きました。別のキーポイントとしては、砂糖の代用として潰してペースト状にしたレーズンを加え、そこにカイエンヌペッパーを加え、丁度良い香辛料のアクセントを付け、全体の味のバランスを取る事にいたしました。その結果が今回受賞したサルサ ラティーナ レーズンブレッドです。

どういったテクスチャーをこの商品に求めましたか？

フィニー博士：小麦粉重量の最低50%に値する量のレーズンを使わなければならないうえに、生のパラペーニョペッパー、サンドライドトマトやコーンを大量に入れる事から、初めからこのパンは密度の詰まった(重い)パンになるという事は想像できていました。しかし我々はゴツゴツとしてしまって、重い密度の問題があるパンではなく、柔らかく滑らかな舌触りのパンにしたかったので、強たんぱく質100%の全粒白小麦粉と、生地に水を多く含ませる為に活小麦グルテンを調合することにいたしました。その結果、非常に柔らかく滑らかなパンの身に仕上げる事ができたというわけです。さらに、我々はパンを焼くための手助けとなるような化学品は一切調合しないと、初めから決めていました。我々は100%自然の素材を使って、100%の全粒穀物で出来ているパンを作る事を目標としました。そういった事から、柔らかいテクスチャーのプロファイルを目標レベルに達成させるという部分が、我々の本当の意味での挑戦となりました。

記者：その他、この製品を開発する際のチャレンジとしては何がありましたか？

フィニー博士：「消費者の日々の食生活に全粒穀物を簡単に摂取できるようにする」という我が社の掲げているコミットメントに忠実であるために、我々は100%全粒小麦とコーンを調合する事にいたしました。非常に密度が高いにも関わらず、柔らかく滑らかなテクスチャーに仕上げるというのは殆ど全ての100%全粒粉パンにとって、共通した課題であります。通常はずんぐりとしたローフパンとなってしまうたり、またはローフパンとしてのボリュームに欠けるものになってしまうりしがちです。従って我々はこのパンを、比較的細く長いローフ皿に入れて焼くようにデザインしました。それによってパン本来持ち備えている構造が、ローフ皿によって支えられる事になります。また全て自然の素材と100%の全粒粉の調合となっているので、オープンの中で生地が膨らむという事はあまり期待できない事から、ローフ皿の上に蓋がついているプルマンやミニサンドイッチ用のローフ皿を使用することにしました。

記者：カンザス、マンハッタンで行われた最終ベイクオフの際に、もしかすると自分がコンテストに優勝するのではという自信はありましたか？

フィニー博士：私にとってマンハッタン、カンザスのアメリカパン協会(AIB)でベイクオフをする体験は、非常に期待と興奮を覚えるものでした。私はマンハッタン、カンザスで育った上、過去何年もの間カンザス州立大学のUSDA/ARS(農業リサーチサービス)のハード小麦品質研究所に勤務する傍ら、軟質小麦品質研究所の指導を勤めてきた経緯があります。更にAIBでも何回か講義をさせていただく機会も頂戴しておりました。私が興奮を感じたのはベイクオフの前日、カンザスシティ空港に到着後、夕刻にマンハッタンまで行く道の中で、広大な火打石の丘を見たときです。それは運動競技の試合前のような緊張と興奮を思い出させました。このコンテストにおけるベイクオフのすべてが価値のあるものでした。他の出場者の方々、カリフォルニアレーズンマーケティング役員の会員、AIBの審査官などに会えた事なども含め、このコンテストのベイクオフ全てがかけがえのないものでした。午後になりコンテスト出場者によって作られた20種もの様々なパンがオープンから出され、数々の素晴らしいパンのディスプレイを見、味見をしたとき、もし今日我々が優勝するという事になったとすれば、それは非常に幸運な事だと思いました。



記者：この製品を実際に商品化する計画はありますか？

フィニー博士：ローマンミール社のセールスマーケティングチームは、このパンを様々なサイズで商業製パン会社に紹介し始めています。製造の容易さに関連するコンセプトとなります。仮にある製パン工場では簡単に製造することができたとしても、通常と違った調合とパン皿の形状を必要とする事から、別な工場では容易に製造できないなどという事があります。我々はサルサラティーナレーズンブレッドを3.6パウンドのサンドイッチタイプのローフ(24スライス)で作り、日本の食パンの1斤(約半パウンドが斤、1枚68g位のスライスが8枚)のようになるように3つに切ってパッケージにしました。このバラエティーは他のパンと同様、小さい1パウンド用の皿でも生産する事が可能です。幾つかの製パン業



者は消費者、特にローマンミール社のターゲット層でもあるベビーブーマー世代が求めているような、小さめのローフの需要増加に対応しています。

従いまして、ローマンミールが全粒穀物製品のリーダーであると考えてくださっている我々の忠実な顧客となる50歳～64歳の健康志向の強い女性に多く受け入れてもらえるよう、高級小売スーパーを中心に綺麗に2重に包装を施したローフパンとして市場に送り出したいと考えています。

この3種類の甘く、そして香辛料の効いたレーズンブレッドは全て100%の全粒穀物にて調合されています。サルサ ラティーナの種類に加え、ローストアーモンド モカ ブレッド、アジアゴ ペスト イタリアーノ ブレッドという種類も取り揃えております。レーズンを配合するしないに関わらず、

これらのパンはサンドイッチ用にとっても適しています。

記者：来年もコンテストに応募する計画はされていますか？

フィニー博士：そうですね、もちろん我々は来年もコンテストに応募するつもりでいます。今回の優勝は我々ローマンミール社にとって本当に名誉な事でありました。正直なところ優勝した日の夕方には涙がでてきました。またマンハッタンでの夜も、優勝の興奮からなかなか寝付つ事ができませんでした。これもマティファミリーの1600年後半に遡るドイツ、マーバーク市という町から製パン業を営んでいたという伝統と、現在のローマンミールブランドが1世紀近くに渡りアメリカで成功を納め続けているという事が反映していると思います。我々を勝利に導いたのはマティー家の家族が持つ歴史と知恵、そしてローマンミールの伝統であり長所でもある社内間の協力の賜物であると私は思っております。