

フルーツ飲料×スイーツ提案





風味、香りの調整にフルーツ飲料は効果的



ラトリエ・モトゾー オーナーシェフ イタリア菓子歴史研究家

スイーツづくりにフルーツ飲料を使うことはありますよね。 フレッシュのフルーツやフルーツのピューレーに比べて 味や風味のブレが少ないので味や風味を調えやすいからです。

> また香料が入っているので、**香りのバランス**を とりたいときにも便利です。

ジャムを作るときも、野菜・果実ミックスジュースや フルーツ飲料は便利です。

特に柑橘系フルーツは味が薄っぺらいものが多く、それらを加えることで色々な野菜やフルーツの味が加わって味の 厚みを増すことができます。

> フルーツ飲料や野菜・果実ミックスジュースは、 手軽で手間をかけずに使えるので便利ですね。



コクの付与

スイーツ・デザートにカゴメのフルーツ飲料が 採用されているポイント カゴメのフルーツ飲料はレストラン業態、ベーカリー業態、スイーツ専門店、スイーツメーカーと幅広いユーザー様にご活用いただいております。ここではご活用いただいているポイントをご紹介します。







フルーツ飲料を活用されているユーザー様の声











レストラン業態

フルーツ飲料は、ドリンクとしての提供はもちろんのこと、 デザートにも使っています。ジュレにしてバニラアイスや ケーキに添えると、彩りや季節感を演出できます。





スイーツ専門店

フルーツ飲料はジュレやゼリーに使います。 フルーツそのものでは風味の弱いものやパンチのない ものに加えることで、素材の風味を補うことができます。





スイーツメーカー

風味を増すためにフルーツを多く使うと原価がかさんでしまいますが、フルーツ飲料であれば原価を抑えながら風味を増すことが可能です。











香味改善

01 アップルジュースを 砂糖の代わりに







砂糖では表現できない、 自然な甘味、フルーティー な香り、やわらかい酸味を 表現できます。

カゴメは、 「コクのあるタイプ」 「すっきりタイプ」の 2 種類を 取り揃えています。





メロンやマスカットなど、 希少なフルーツの一部を アップルジュースに 置き換えることで、 コクを増すことができます。

【おすすめ比率】 希少なフルーツ果汁100gに対し、 50gのアップルジュースを配合

りんごのフルーティーな 香りにより、メロンの青臭さを マスキングすることも 可能です。



甘味のあるベリー系の ソースにレッドグレープ ジュースを加えることで、 高級感のあるベリーソース に仕上がります。

【おすすめ比率】 ベリー系ソース100gに対し、 2~5gのレッドグレープジュースを配合

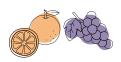
色や味の質、植物の科が近い ものは香味上も親和性が高い というパティシエの方もいらっしゃ います。

【例】りんごはバラ科なので、 バラとりんごとは相性GOOD

オペレーション改善

フルーツのおいしさを そのままゼリーに

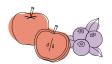
ピューレー等でフルーツソースやゼリー、 ジュレを作るときには、加水が必要ですが、 飲料ならそのまま固めることができます。 すでにお使いのピューレーを使用する場合も、 ジュースで希釈することで、 自然な甘味・香りを付与できます。



食品ロス削減

フルーツ代替

フルーツ飲料は賞味期間(開封前)が 生果より長いので、 食材の廃棄量も抑えられます。



ご提案商品(フルーツ飲料)

















レッドオレンジジュース



オレンジジュース 1L



アップルジュース 11



りんごジュース 11



パインアップルジュース 1L



ピーチジュース 1L



ピン<mark>クグレープフ</mark>ルーツ 11



_____ オレンジ濃縮飲料3倍濃縮 11



ご提案商品(野菜・果実ミックス)













野菜生活100 3倍濃縮1L



野菜生活100パープル 3倍濃縮1L



野菜生活100イエロー 3倍濃縮1L



濃縮飲料にんじん・オレンジミックス3倍濃縮1L



濃縮飲料紫やさい·ぶどうミックス3倍濃縮1L



濃縮飲料黄やさい・マンゴーミックス3倍濃縮1L