

カロリーを抑えたおいしい お菓子をつくりました

「ワタミの宅食」の食に対する思いを紹介するこのコーナー。

今回は「まごころ商店」の新商品「大福セット」です。

お弁当やお惣菜ではなく、大福の開発には、

どのようなストーリーがあつたのでしょうか。

1 お客様に もつとお喜びいただくために

「ワタミの宅食」が初めてお菓子を販売したのは2013年のこと。「お弁当だけでなく甘いものもある」とお喜びいただけたのです」と考えたからです。お客様の笑顔のために、早速商品の開発に取り組みました。

「ワタミの宅食」らしいもの、すなわち健康に配慮した、しかもおいしいお菓子をつくりたいという思いで開発したのが、ワタミファームの有機さつまいもを100%使用した「すいーとぼて」とでした。

そこで糖度を抑え、さつまいも本来のおいしさを生かし、はちみつと発酵バターを使って自然なおいしさに仕上げることに成功したのです。

この「すいーとぼて」とは「発酵バターの香りと自然な甘みがおいしい」とお客様に好評でした。

2 健康とおいしさの バランスを追求する

この2月に発売する「大福セット」も、健康とおいしさを重視した商品のひとつです。素材の良さはもちろん、栄養成分やカロリー、そして食べやすさに着目しました。

1つめの特長は「カロリーを抑えるために砂糖を使用しない」ということ。砂糖の代わりに低エネルギー甘味料(エリスリトール、還元水飴)を使用することによりカロリーを抑えられました。通常、大福は50gあたり118キロカロリー(文部科学省「日本食品標準成分表(2010)」)ですが、この「大福セット」はそれぞれ1個(50g)あたり80キロカロリーと、通常の



▲同じく新発売の「甘納豆詰め合せ」。2月限定発売なのでお早めに。

健康を重視したお菓子には甘さを控えめにすることが求められます。しかしながら糖度を抑えると賞味期限が短くなるといった問題も発生します。

そこで糖度を抑え、さつまいも本来のおいしさを生かし、はちみつと発酵バターを使って自然なおいしさに仕上げることに成功したのです。この「すいーとぼて」とは「発酵バターの香りと自然な甘みがおいしい」とお客様に好評でした。

大福セット 「健康とおいしさ」

特長①
砂糖不使用
▼
カロリーを抑える

特長②
食べやすく軟らかい皮
+
なめらかで上品な甘さのあんこ

特長③
冷凍を解凍
▼
好きなときに適量を食べられる

※1 エリスリトールは、果実や酒や味噌などの発酵食品に含まれている天然の糖アルコールで、ブドウ糖を原料で酵母で発酵させてつくられたものです。

お客様の声が新商品 「大福セット」を生みました

お客様からのアンケートで「カロリーは気にならないが、甘いものが食べたい」という声をいただきました。そこでカロリーが気になっている方でも手軽に召し上がることができる商品をと考えました。「低カロリーで、カロリーの計算をわかりやすく」と考え、1個あたり80kcalに仕上げました。

ご自宅で召し上がるのももちろんですが、個包装になっておりますので、外出先でも手軽に召し上がっていただきたいです。



ワタミ株式会社
宅食商品企画部
製品企画チーム
内田 美詠子



前号の「知って納得!『ワタミの宅食』」のコーナー(2016年1月号P12)におきまして、一部誤りがありましたのでお詫びするとともに訂正させていただきます。

P12本文2段目5行目
(誤)「また、添加物を使用しないこと」→
(正)「また、極力添加物を使用しないこと」

△小さな角切りのさつまいも入りで
好評だった「すいーとぼて」と

*「すいーとぼて」とは現在販売していません。

※写真はイメージです。