

カリフォルニアいちじく（フィグ） がもたらす商品開発の解決策について

*Presented by the California Fig Advisory Board
November 28, 2018*



本日のプレゼンテーション

- Karla Stockli,
CEO, California
Fig Advisory
Board
- Kris Caputo,
Marketing
Director,
California Fig
Advisory Board
- Stephen Kalil,
Culinary
Innovation
Consultant,
California Fig
Advisory Board

プレゼンテーションの流れ

なぜいちじく（フィグ）？

日本におけるいちじく（フィグ）について

なぜカリフォルニアいちじく（フィグ）？

素材としてのカリフォルニアいちじく（フィグ）

カリフォルニアいちじく（フィグ）のフレーバ

カリフォルニアいちじく（フィグ）商品開発のヒント



なぜいちじく（フィグ）？

トレンド、栄養面



最近いちじくは注目を浴びています

- ・ スイスジュネーブに本拠を置く有名なフレグランスの会社フィルメニツヒによると、「2018年のフレーバはいちじく」だそうです。
 - いちじくフレーバーの商品は2012年から2016年にかけて80%以上も増えています。
 - いちじくには数々の健康上の利点に加え、甘さと満足のいくフレーバーがあります。
 - 数多くの食のカテゴリーに使える汎用性があります。
- ・ グローバルな調査会社ミンテルは以下を語っています。
 - いちじくを素材として活用している新しい商品が、その味わいのみならず、機能面ならびに栄養面から脚光を浴びています。
 - いちじくを使用した新しい商品の50パーセント以上が、その健康上や栄養、機能面での利点をきさいしています。

いちじくなら以下の項目を すべてチェック✓できます

- ✓ グルテンフリー
- ✓ ビーガン
- ✓ オールナチュラル
- ✓ 添加物、保存剤を使用していない
- ✓ 消化を助ける働き
- ✓ アンチエイジング
- ✓ 美味しい
- ✓ 便利
- ✓ 遺伝子組み換え食品ではない



Nutrition Facts

Serving size 3 figs (42g)

Amount Per Serving

Calories 120

% Daily Value*

Total Fat 0g 0%

Saturated Fat 0g 0%

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 0mg 0%

Total Carbohydrate 28g 10%

Dietary Fiber 5g 18%

Total Sugars 21g

Includes 0g Added Sugars 0%

Protein 1g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 60mg 4%


Iron 1mg 6%

Potassium 260mg 6%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

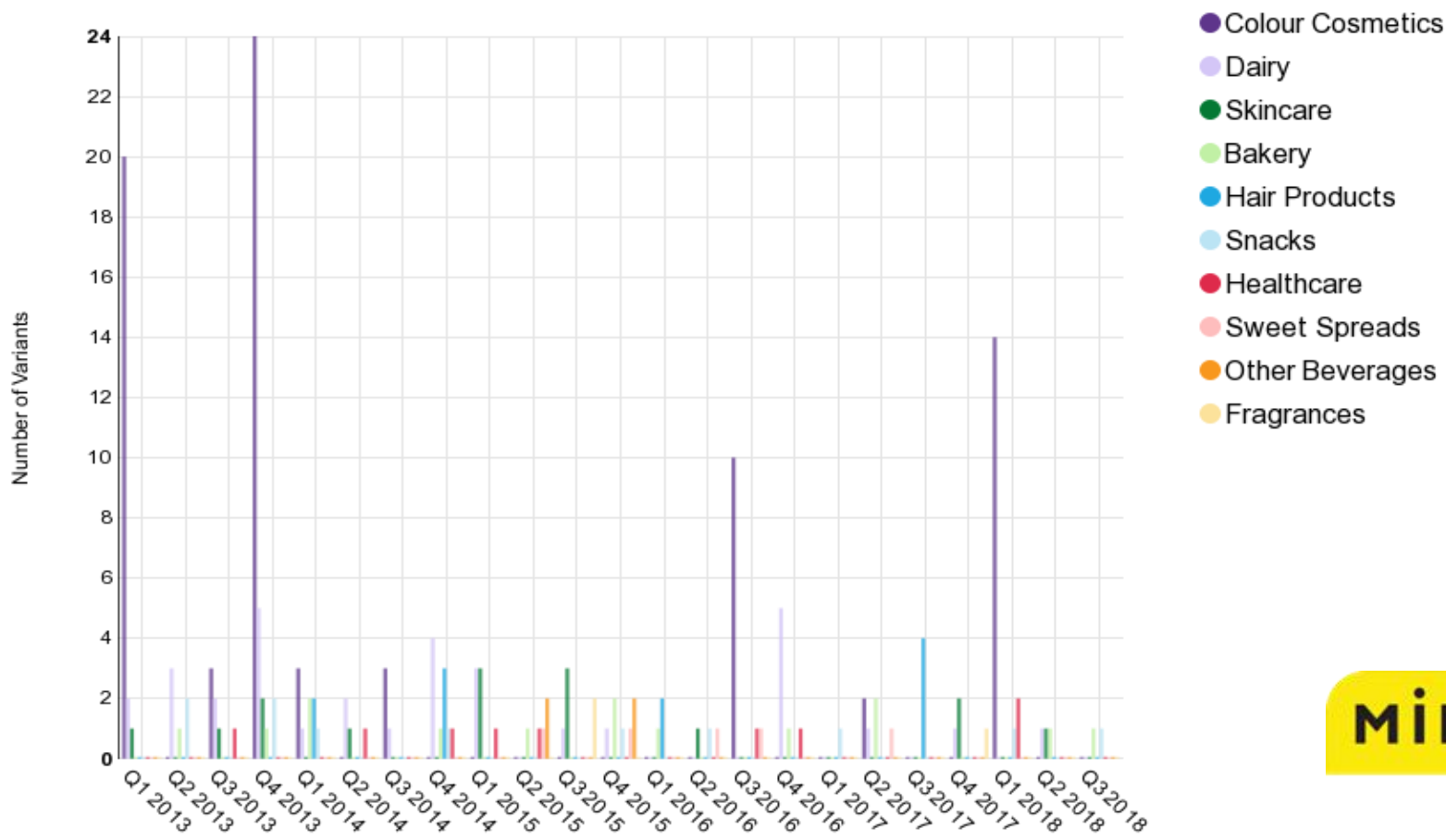
いちじくには 栄養素たっぷりです。

- 3～5個のドライフィグ（4/1カップ、42g）で栄養素がたっぷり
- 繊維質がたっぷり（一食あたりで5g以上の繊維質）
- 脂質ゼロ、ナトリウムゼロ、コレステロールフリー
- 抗酸化物質が豊富、マグネシウム、カルシウム、カリウムが多い
- 砂糖を加えなくとも、甘味がありフレーバーも加えられる
- 心臓血管の健康や皮膚の美しさ、女性医療にも役立つ（“内側からの美しさ”）
- エージングケアにも有効

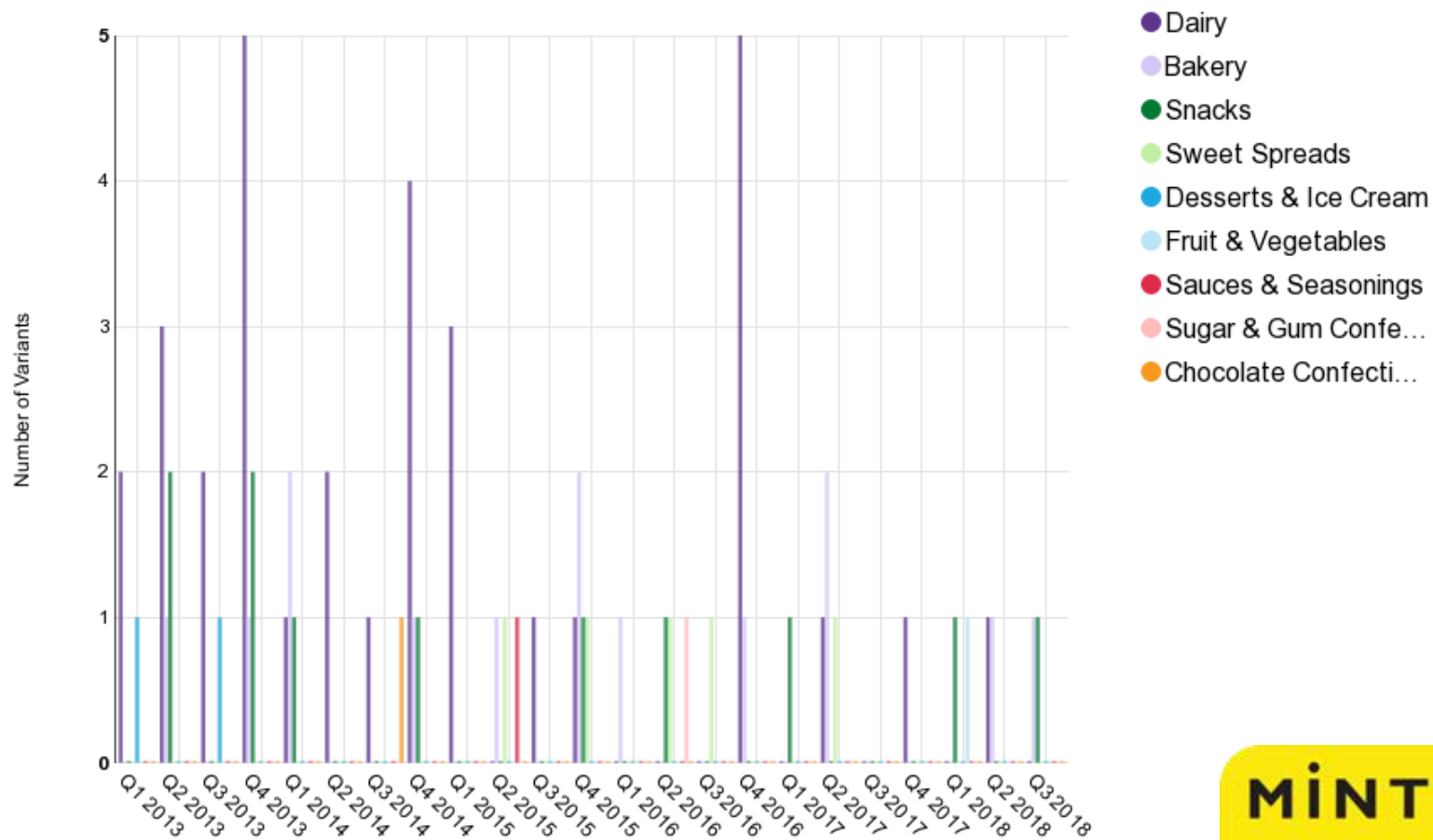


日本におけるいちじく

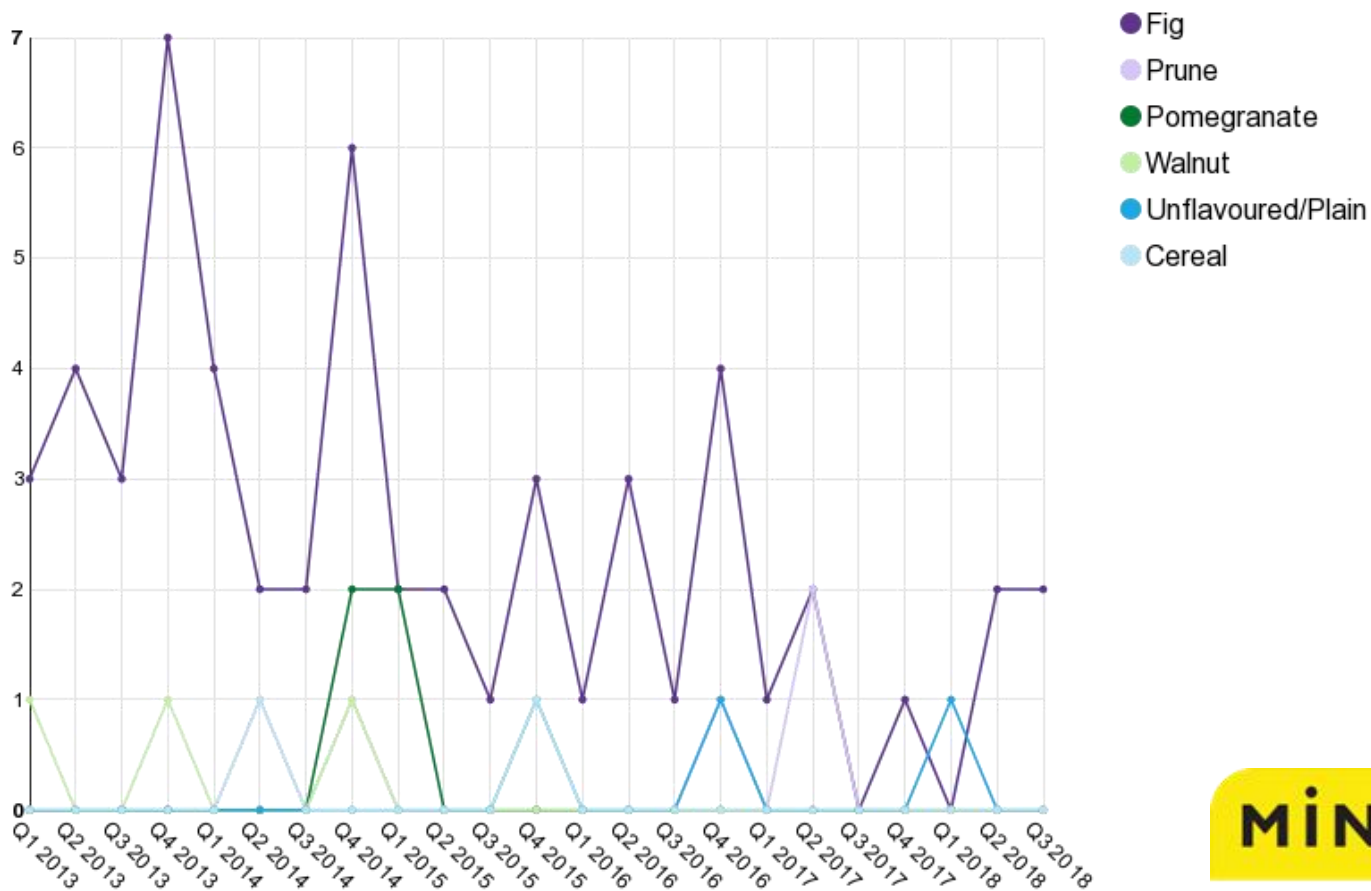
日本におけるいちじく製品カテゴリー



日本におけるいちじくの食品カテゴリー



流行している香り



特徴

Claim	Number of Variants
低脂質（あるいは脂質ゼロ）	12
ビタミン / ミネラル の強化	7
季節感	6
繊維質が多い / 増加	5
機能的 - 消化に良い	4
添加物 / 保存剤なし	4
倫理観 - 環境に優しいパッケージ	4
限定版	4
便利なパッケージ	2
使いやすさ	2
女性	2
プレミアム	2

Claim	Number of Variants
カルシウム増加	2
低糖（無糖）	2
オーガニック（有機）	2
全粒粉	2
機能的な - 美しさの利点	1
低カロリー（カロリーゼロ）	1
倫理的 - 環境に優しい商品	1
電子レンジ使用可	1
ベジタリアン	1
アンチエイジング	1
低（現象）トランス脂肪酸、トランス脂肪酸 ゼロ	、1
ポーション（分割のし易さ）	1





日本における 新しいいちじく商品



A stack of three rice cakes (dango) is presented on a white ceramic plate. The rice cakes are light-colored and appear to be filled with various ingredients, including what looks like a slice of sausage and some dark, possibly chocolate or fruit-based, fillings. The background is softly blurred, showing other plates of food and a wooden table surface. The overall lighting is warm and slightly dim, creating a cozy atmosphere.

なぜカリフォルニア？

有名で信頼に 足る場所から

- 米国ではドライいちじく生産量の100%がカリフォルニア産、生鮮は98%です。
- カリフォルニアいちじくは、世界で最も有名な果物や野菜の産地のひとつとして知られる、セントラルサンホアキンバレーの肥沃な土壌で栽培されています。
- カリフォルニア産ドライいちじくは木になったまま完熟させ天日乾燥するため、凝縮された自然の甘味を備えています。



品質と 食の安全性

- カリフォルニアいちじくを生産している農家では、いちじくの品質と食の安全性に最大の注意を払いつつ生産を行っています。
- 最先端の設備や水や樹木管理などに対する環境に配慮したサステイナブルな慣習が根付いています。
- カリフォルニアいちじくは、カリフォルニア州食品農業局が要求する格付けと品質基準を証明する検査を受けており、品質を保証されています。
- 世界的に最高級の品質を維持するために、努力を続けています。



カリフォルニア いちじくの種類

カリフォルニア州では、以下の8種類のいちじくが生産されています。

ブラック・ミッション（ドライと生の両方）

ブラウン・ターキー（生のみ）

カリミーナ（ドライと生の両方）

コナドリア（ドライのみ）

カドタ（ドライと生の両方）

シエラ（ドライと生の両方）


ティナ（ドライのみ）

タイガー（生のみ）

カリフォルニアいちじくを
素材として使用した食品は、
カリフォルニア独自の製品
と言えます。

- カリフォルニアいちじくという素材は、製品開発者の要望に応えることができます。：
 - 天然の着色剤
 - 天然の甘味料
 - 食感と口当たりの良さ
 - 豊かな風味
 - 独自性
 - 低比重
 - 低い水分活性
 - 貯蔵に安定性
- 仕様は希望に合わせてカスタマイズが可能





カリフォルニアいちじく

素材として



ホール

- 乾燥して落果したいちじくは収穫された後にパッキングハウスでサイズと等級の選別がされる。
- 品質基準を合格したフィグの実は徹底的に洗浄、検品され最新の加工施設で最終包装される。
- カリフォルニア産乾燥いちじくは年間を通して供給可能
- 自然乾燥されたブラック ミッション種のドライフィグは 濃い紫色が特徴。
- 淡い色をしたイチジクにはカリミルナ、カドタ、シエラ、ティナ、コナドリアといった品種があり、これらは褐変を予防するため二酸化硫黄処理、時に漂白処理をされることがある。

ダイス

- ダイスはカリフォルニアホールいちじくから作られています。
- サイズや形状を食品業界のニーズや用途に合わせてカット加工され、様々な加工食品の原材料に最適な製品です。
- 表面にはブドウ糖、米粉、時にはオーツ麦粉などがまぶされくっつきにくいように工夫され、ベーキング生地や他の食材と簡単にムラなくブレンドできます。
- 主な用途はパン、クッキー、業務・市販用の製菓製パン用材料、ケーキ、シリアル製品や菓子などです。
- ダイスはプレミアム価値を与えます。



ペースト

- ・ ペーストは他の充填材や増量材を一切添加せず、100%カリフォルニアいちじくから作られた製品です。
- ・ 顧客のニーズに合った風味や色味を出すためにアドリアティック、カリミルナ、ミッション、カドタのうち、1種類もしくは複数種の食用等級フィグを指定して仕上げることができる
- ・ 種のあるタイプ（レギュラー）と、種なしタイプ（シードレス）があります。
- ・ レギュラーはグラノラシリアルやヘルシーバーに加えると他の食材との相性も良く、それらのパリパリ感、ザクザク感がアップし、程よい食感が生まれます。
- ・ シードレスはフィリングやプディングなどの材料として最適です。
- ・ ペーストは他の高価なフルーツとミックスしても、コストを抑えることができます。

ピース

- ピースはペーストにほかの素材（果肉繊維を固めたもの等）を加え作ったものです。
- 形状はキューブですが、異なるサイズ、寸法があります。
- 最終製品には固化防止のため乾燥コーンシロップがほどこされ、表面がサラサラして扱い易いです。
- 仕様に応じて、天然のいちじくの風味あるいは様々なフルーツの風味を感じさせることができます。
- パン、マフィン、シリアル、クッキー、スナックやヨーグルトに使用できます。



濃縮ジュース


- 濃縮ジュースはカリフォルニアをルニアドライいちじくを浸けた水をろ過した純粹な浸出液を最終的に最低糖度70度になるよう濃縮したものです。
- 蔗糖、コーンシロップや糖蜜の代用品として自然のフレーバー甘味料に使われる。
- 自然の琥珀色の濃縮ジュースがパンや焼き菓子のフレッシュな食感を維持させる。
- 水を加えて、ジュース状態に戻して使用も可能。



パウダー

- カリフォルニアドライいちじくホールから作られます。
- 明るい薄茶色にマイルドなフィグの風味、ほのかな甘みを持っています。
- 水分が少ないので乾燥穀物やタンパク成分とブレンドしやすいです。
- 1食分のフィグ当り天然のうま味成分であるグルタミン酸が0.44グラム含まれています。
- 高い吸湿性、しっとり感と焼きたての新鮮な風味の持続します。
- 糖분을添加することなく、繊維質と栄養素に恵まれています。




The image shows several rectangular oat bars on a white surface. The bars are golden-brown and contain visible ingredients like oats, almonds, and dark chocolate chips. In the background, there are several small bowls and a metal cup containing different types of toppings: dark chocolate chips, light-colored nuts (possibly almonds), and other ingredients. The overall scene is a food preparation or testing setup.

カリフォルニアいちじく フレーバーテスト



試食： いちじくフレーバーの実験

- 塩
- 胡椒
- バニラ
- オリーブオイル
- トマトペースト
- タラゴン
- 海苔
- アンチョビ
- チリパウダー
- ココア



**カリフォルニアいちじく
商品のご提案**



焼き菓子 ご提案

機能面での利点:

- 比重が軽いため、フルーツが沈みません。
- 蔗糖、白糖、コーンシロップや糖蜜の代用品としてフレーバー甘味料に使うことができます。
- 噛み応えが良いです。
- 押し出し技術に適している。
- 水分が少ないため、長く保存できます。



スナックと菓子 ご提案

機能面での利点：

- 再度水を加えてスナックバーにすると、歯ごたえのある食感にすることができます。
- 水分活性が低いため、いちじくはナッツや穀物、シリアルとの相性が良いです。
- チリやカレーといったスパイシーなフレーバーとも相性が良いです。
- 精糖の代用品としての自然の甘さがあります。
- コーティングに理想的な一貫したサイズと形状です。





ソース・カテゴリー ご提案

機能的な利点:

- ペーストを加えることで、ソースのボリュームを増やし、濃度を濃くする
- 肉類の保湿剤
- 少しだけスパイスやモラシス
- (糖蜜)を感じさせる自然の甘み
- 自然なカラメル色
- グルタミン酸効果で、「うまみ」を醸成



飲みものへのご提案

機能的面でのメリット:

- ヨーグルト、炭酸ドリンク、昆布茶、ビール、その他のアルコール飲料に加えて、ユニークな味わいを追加
- 水を加えることで、ジュースに還元可能
- 自然の果実を利用
- リッチなメープルシロップの味わい



本日のメニュー

Amuse

Terrine and Ricotta Cheese of Foie Gras Monaca with Jams of California Figs (Whole - Pureed)

- ・ フォアグラのテリーヌとリコッタチーズ
- ・ カリフォルニアフィグのジャムを挟んだモナカ

1st

Scallops Carpaccio and California Figs (Whole - Sliced) with Arugula, Orange-flavored Balsamic Vinegar Dressing and Hazelnut Powder

- ・ ホタテ貝とカリフォルニアフィグのカルパッチョ
- ・ ルッコラとオレンジ風味のバルサミコドレッシング
- ・ ヘーゼルナッツパウダー

2nd

Taleggio Cheese and California Figs (Pieces) Risotto, California Whole Fig Frit wrapped in Pancetta

- ・ タレツジョとカリフォルニアドライフィグのリゾット
- ・ パンチェッタで巻いたフィグのフリットを添えて

Entrée

Roasted Hungarian Magre Duck dusted with California Figs (Powder), Sauce of California Figs (Juice Concentrate) and Mushroom Crepe with California Figs (Paste) Mostarda

- ・ ハンガリー産マグレ鴨のロースト
- ・ キノコとカリフォルニアフィグのモスタルダのクレープ包みを添えて

Dessert

Caramel California Tartlet
キャラメル風味の  アフィグのタルト



ありがとうございました！

Q&A

