

国内最新情報 本年の流行を大予測

本年のパンの流行を、注目素材を軸として現行商品を通して編集部が大胆予測。ウィズコロナ時代を反映した健康志向やサステナブルに貢献する素材使いのパン、アイキャッチ力抜群の商品、今年もアジア発の個性的なアイテムにも注目し紹介する。



青い色の
素材を使用

神秘的なブルーを表現

『バタフライピーのパン/ パンケーキ』

(写真はアプリケーション例)

SNS映えも後押しして“青い色の食品”が流行の予感。中でも圧倒的な発色がつくれる素材「バタフライピー」(チョウマメ)が話題だ。蝶のような形の青い花をつけるマメ科植物で、東南アジアでは古くから精神安定等に寄与するとして重用され、ハーブティーでも飲まれてきた。

安定性の高いアントシアニンが豊富とされていることから、「継続的な需要が見込まれる」と話す同バタフライピー専門ブランドのモルフォン担当の堀之内氏。同社はラオスとタイの完全無農薬栽培の手摘み生花を製品化しており、天然色素粉末はパンに練りこんだりフィリング等にも使える。

molfon (モルフォン)
<https://www.molfon.com/>

写真の食パンや、ベーグル生地は色が映えやすく、『バタフライピー天然色素15g』(1,100円税別)を対粉150gで3~4gで鮮やかな青となり加熱温度を上げると発色が弱まる。クリームの色付けやレモン等を少量ずつ加えて青~紫~ピンクと色の変化が楽しめる



唐揚げ人気をアジア風にアレンジ

『台湾鶏排サンド』

(694円、ハーフ370円税別) (写真はハーフサイズ)

アジア発信トレンドとして今年は台湾屋台の人気メニュー「鶏排(ジューパイ)」に注目。五香粉などで味付けした鶏肉1枚をまるごと揚げた唐揚げで、叩いてのばすことで顔の大きさ程もあって強烈な見た目、しっかりとした味付け、サクサク食感が人気の理由。同鶏排専門店では、台湾製スパイスや唐揚げ粉を使いつつ、本場の胸肉に代わりモモ肉を採用してジューシー感をアップし、本場以上の味を提供。

さらにコロナ禍で持ち帰り需要が高いことから、「日本人は揚げ物とパンのコンビネーションに抵抗がないので、鶏排のサンドイッチは受け入れられるはず」と、食パンに挟んでアレンジし販売。CVSやファストフードのランチ代替として職場でも食べやすく、幅広い年齢や家庭でも楽しんでもらえる話す。

KAPI TAPI (カピタピ)

東京都渋谷区道玄坂2-16-1

<https://www.instagram.com/kapi.tapi/>

アジアの
注目素材を
使用



サンドイッチには日本で定番の食パンを使用。オーロラソースを合わせ、「本場台湾の鶏排の風味とのフュージョンを楽しんでほしい」とオーナー

