

本年絶対流行する傾向を大予測

今年のパンの流行を**注目素材**を軸とし、現行商品を通して編集部が大胆予測。また、インスタなどでの“映え”が当然の今、ますますエスカレートする**アイキャッチ**の強い商品、そして**アジア**から発信された商品も目が離せない波として紹介する。

注目素材を使用

今年最強のトレンドになりうる“塩パン+スパイス” 『生胡椒の塩パン』205円(税込)



フランスパン生地に米粉をブレンドしてもちもちとした食感を出し、表面は黒胡椒の色がほんのりと色づくように仕上げられている。国産バターで香り付も

簡便でありながら本格的な料理をつくりたいという消費者ニーズに牽引され、山椒、シナモン、カルダモンなどシーズニング市場が活発化している。そこで今年注目したいのが生胡椒。日本ではまだ馴染みがない素材ではあるが、フレッシュで芳醇な風味が口いっぱいに広がり、胡椒本来のおいしさを知ることができる。

その生胡椒をパンに練り込んで人気を呼んでいるのが、アールベイカーの『生胡椒の塩パン』だ。新しい素材としての生胡椒に塩パンは最強のトレンドになるとして発売。胡椒の粒はしっかりと残しているが、食べると辛さよりすっきりした味わいが口の中に残り、シンプルだがインパクトがある食事パンとして食欲をそそられる。

「R Baker (アールベイカー)
Inspired by court rosarian」

東京、神奈川など全国に21店舗を展開
(2018年12月末現在)

ドリンクから食材へと広がるタピオカ

『タピオカパンケーキ』

(ストロベリー/マンゴー/抹茶/ミルクティー) 各980円(税抜)

台湾発のタピオカドリンクブームはとどまらず、日本でも専門店が続々とオープンし、今やスイーツ定番のひとつになっているほど。

タピオカの原料は、キャッサバという南米が原産地のイモのでんぷん。それを丸めて加工したものがタピオカパールで、デザートをはじめ食品加工、工業用に広く使われる素材。カリウムやカルシウムなどの栄養素も含まれるため、身体に良いものとしてパンにも多く活用されている。

タピオカを2019年“映え”スイーツとしてパンケーキにたっぷりのせて登場させたのが、ハワイの雰囲気を楽しめる店として若い人たちに人気を博すホレホレ カフェアンドダイナー。乳白色の原材料にカラフルな4種のフレーバーで色と風味付けをし、パンケーキにたっぷりとのせて提供している。

4層重ねのパンケーキ生地にはタピオカ粉を入れ、もちもちでふわふわの食感にしているのがポイント。「ミルクティー」味は、紅茶風味のタピオカにミルクティーフレーバーのソースやクリームを合わせているため、タピオカミルクティーを飲んでいるような味わい



「hole hole cafe&diner (ホレホレ カフェアンドダイナー)

<http://www.sld-inc.com/> 都内に3店舗を展開。
タピオカパンケーキは新宿東口店と銀座店で提供。