

この商品ってどんな味??

みんなで試食! ~「ひとくちサイズ カステラ」の巻~



『ひとくちサイズのカステラ』って、おやつにも、子供の朝食にも大活躍してくれるの♪

そんな職員の声から、3種類のひとくちサイズのカステラをみんなで食べ比べしてみました。
はたして、その違いは??? あくまで品質保証部内での感想です。

体によく、味もよいものを、
食べやすいカステラで
食べさせたい!

ならコープの子育てママと
商品開発会議 (mamatocoプロジェ
クト) を重ね、豆乳を入れ、
国産小麦 100%使用の
『おやつかすてら』が
出来ました!

※詳しくは、『あをがき』2016年4月号をご覧ください。

おやつかすてら 豆乳入り



《原材料名》
小麦粉 (国産 100%)、鶏卵、砂糖、
ショートニング、豆乳、水飴、マーガ
リン/ソルビトール、トレハロース、
加工でん粉、膨脹剤、乳化剤、香料、
酸化防止剤 (V.E)、(一部に小麦・
卵・乳成分・大豆を含む)

- ♡ 甘さ控えめで、やさしい味
- ♡ あっさりしていて、豆乳の香りがする
- ♡ 子供に食べさせるなら、これがいいな♪

内容量 100g	
栄養成分表示 1袋 (100g) あたり	
エネルギー	385kcal
たんぱく質	5.7g
脂質	17.0g
炭水化物	52.4g
食塩相当量	0.43g



かわいい野菜の形を
しています♪



※イラストはイメージです。

CO・OP

ひとくちカステラ



《原材料名》

小麦粉、砂糖、鶏卵、植物油、マーガリン（乳成分・大豆を含む）、水あめ、食塩、膨張剤（炭酸水素Na等）、乳化剤（プロピレングリコール脂肪酸エステル等）

- ♡ ほどよい甘さ
- ♡ 口当たりが軽い
- ♡ くちどけがやさしい

内容量 110g	
栄養成分表示 1袋（110g）あたり	
エネルギー	410kcal
たんぱく質	8.3g
脂質	12.9g
炭水化物	66.3g
ナトリウム	260mg

豆乳かすてら



《原材料名》

小麦粉、鶏卵、砂糖、植物油、豆乳、水飴、マーガリン、異性化液糖、グルコマンナン、ソルビトール、膨張剤、乳化剤、香料、（原材料の一部に乳を含む）

- ♡ しっかりと甘さを感じる
- ♡ しっとりしてる
- ♡ 香ばしさがあるね

内容量 155g	
栄養成分表示 100gあたり	
エネルギー	403kcal
蛋白質	5.9g
脂質	19.5g
炭水化物	51.0g
ナトリウム	186mg



子供に食べさせるなら、甘さ控えめの『おやつかすてら』がいろいろ～
かわいい野菜の形で、子供と楽しく食べられそう～(*_*)



大人には、しっかりした甘さの『豆乳かすてら』がコーヒーやお茶にあうんじゃないかしら？



『CO・OPひとくちカステラ』は、牛乳とよく合いそう～♪



原材料でよく見かける「膨脹剤（膨脹剤）」と「乳化剤」って、どんなもの？

膨脹剤

膨脹剤は、ふくらし粉とかベーキングパウダーとも呼ばれるもので、炭酸ガスやアンモニアガスを発生させて、蒸し菓子や焼き菓子をふっくらと膨脹させるために使用されるものです。（※東京都福祉保健局「食品衛生の窓」から引用）

最上段でご紹介した『おやつかすてら（豆乳入り）』で使用している膨脹剤は、「重炭酸ナトリウム（別名：炭酸水素ナトリウム）」です。

☆炭酸水素ナトリウム（重曹、炭酸水素Na、重炭酸Na）

「重曹」の名前で、昔から家庭でも使われてきました。工業的にはアンモニア・ソーダ法による炭酸ナトリウム製造の中間体として得られます。膨脹剤としては、単独又は酸剤などと配合して使用されます。

膨脹剤の他に、かんすいやpH調整剤の用途にも使用されます。

使用対象食品：焼き菓子、ホットケーキ、まんじゅうなど（※東京都福祉保健局「食品衛生の窓」から引用）

乳化剤

水と油のような、本来混じり合わないものの境界面で働いて、均一な状態を作る作用を持つものを乳化剤といいます。例えば、マヨネーズは、卵黄中に含まれるレシチンが乳化剤として働いて、サラダ油が卵や酢の中に均一に混ざっている食品です。

また、食品成分の境界面の性質を変える作用を利用して、ケーキなどの起泡剤、焼き菓子などの型離れをよくする離型剤、デンプンの食感劣化を防ぐ老化防止剤など、様々な目的で使用されます。（※東京都福祉保健局「食品衛生の窓」から引用）

最上段でご紹介した『おやつかすてら（豆乳入り）』では、「グリセリン脂肪酸エステル」と「植物レシチン」の2種類の乳化剤を使用しています。

☆グリセリン脂肪酸エステル（グリセリンエステル）

油脂から得られる脂肪酸とグリセリンを反応させて製造されるエステルで、モノ、ジ、トリエステルの3種類があります。現在、酢酸モノグリセリド、乳酸モノグリセリド、クエン酸モノグリセリド、ジアセチル酒石酸モノグリセリド、コハク酸モノグリセリド、ポリグリセリン脂肪酸エステル、ポリグリセリン縮合リノシル酸エステルなどが実用化されています。乳化剤としての使用のほかに、起泡剤、豆腐用消泡剤、デンプンの品質改良剤など、様々な用途で使用されています。

使用対象食品：マーガリン、乳製品、乳飲料、菓子類などに広く使用されています。

（※東京都福祉保健局「食品衛生の窓」から引用）

★レシチン（植物レシチン、卵黄レシチン）

アブラナやダイズの種子や卵黄から抽出して得られる、レシチンを主成分とするリン脂質です。乳化、分散、湿潤などの作用の他に、油はね防止効果もあります。

また、レシチンを主成分とする健康食品も作られています。

使用対象食品：アイスクリーム、マーガリン、菓子類、調整粉乳などに広く使用されています。

（※東京都福祉保健局「食品衛生の窓」から引用）