

## 「最高にいい食パンを作りたい」高級食パン専門店様に 「黒五」をお勧めいたします

今だから人気の高級食パン専門店が選んだ黒五の秘密を、こっそりお伝えします！  
「テレビ取材用に急遽抜擢された今人気の高級食パン店が選んだ意外な素材ー黒五！？」

### 黒五ってどんなもの？

黒五は、平成 7 年に日本の旭川医科大学研究チームの主導で、中国原産の五つの黒い植物を原料に、日本市場向けに開発された自然食品です。発売以来、長年に渡り多くの食品メーカーに愛用されてきた健康食品でもあります。

### ◆食パンにも使われたの？

黒五を最初に食パンに使ったのは、実は高級ブランド老舗の伊勢丹百貨店でした。伊勢丹は「食品売り場に健康と自然を」をテーマに「黒五食パン」をオンリーアイ商品としてクイーンズ伊勢丹新宿本店で3年間続けて販売していました。

その後一般のスーパーにも広がり、現在も一部のイオンやイオンモール、ララポート、イーアス、アリオ等大形ショッピング施設で、その人気衰えさせることなくロングセラーとなっています。

そして最近の空前の食パンブームの中、製菓、製パン向けに改良された新タイプの黒五が、再び高級食パンの注目素材となって広がりを見せています。

その中の一つが、ジャパンベーカーマーケティングの岸本拓也氏がプロデュースする高級食パン専門店「王道の王道」で誕生したのが、高級食パンの「黒五のにぎわい」です！

### ◆味は美味しいの？

実は、黒五は飛び抜けて美味しい味というわけではありません。

粉末をそのまま口に含んでみると分かるように、香ばしい香りとコク深い旨みを感じられ、「普通に美味しい」と感じるのが一般的です。

しかし、この「普通に美味しい」穀物の素朴な味が、かえって小麦粉の素材と相性がよく、毎日食べても飽きない、主食に相応しい味として評判なのです。

食パンに加える素材の多くは、素材とパンと一緒に食べることでパンの美味しさにアクセントを加えますが、それとは違い、黒五は隠し味のように生地そのものの香りと味がおいしくなるので、パンの種類に関係なく相性が良いのも大きな特徴です。

また、黒五には粳品種の黒米粉も入っているので、小麦粉と米粉とのブレンド効果で、食パンが一層「もっちり」「しっとり」とした食感になります。

もともとポリフェノール成分が多い食品は、苦み、渋み、酸味など癖が強いため、黒五も「美味しい黒五」が、「永遠の課題」と言われてきました。それが今回の改良で低温焙煎工程を加えるなど製法に工夫することで、穀物本来の香りと旨みを上手く引き立て、より製菓、製パンに向けた素材になったわけであります。

#### ◆栄養成分は？！

一見地味にもみえてしまう粉末ですが、栄養成分は実にすごいです。

もともと「仙人食」と言われる商品の由来からも、体に良いことは想像できますが、食品成分分析データからも、一般的に知られている健康維持に必要とされる栄養成分は殆どバランスよく、しかも豊富に含まれているのが確認できます。このことが、黒五が「21世紀のデザイナーフード」と言われる所以です。

ですので、当然食パンに加えると、その分食パンの栄養バランスもよくなります。

#### ◆付加価値の差別化効果は抜群です！！

しかし、その栄養バランス効果より遥かに大きいのが、実は黒五を使うことで生まれる付加価値による差別化効果です。

黒五入りと表示することによって消費者には少なくとも「この商品は健康を意識して作った」というイメージをもたせることができ、さらに商品の特徴、素材へのこだわり、製造者の意気込、商品の品格などが分かるようになります。

その情報とイメージが、消費者の商品選択の根拠にもなり、消費者は商品購入と同時に心理的な安心感と満足感を得られることが出来るわけです。これがいわゆる商品の付加価値というものです。

黒五は、健康イメージが強いので、商品の付加価値は、パンの素材としては抜群です。

「黒五のにぎわい」のように、多くの商品が黒五入りを商品の特徴としてアピールするのも、その付加価値による差別化効果を最大に発揮するためではないでしょうか。

「健康を意識した」付加価値のある商品で、消費者に新たな選択肢を与えることが、客層を増やし、リピート率を上げるために必要不可欠ではないでしょうか？  
「ストレス社会」、体の基礎免疫力が試されるような今の時期はなお更、です。

#### ◆使い方は難しくない？

使い方はこれ以上ないほど簡単です。

食パンに使う場合は、小麦粉に混ぜるだけで「OK」です。それ以外はお店の従来のレシピ通りで問題ありません。黒五は賞味期限が長く、保管にも、使用にも面倒な作業は一切ありません。毎日手作業で忙しい高級食パン店にとって、使い方が簡単なのも利点の一つでしょう。

配合の割合については、食パンの場合生地全体の3%程度でパンの色も、味も、香りも十分に変わりますので、それを目安にお薦めしています。

しかし、小麦粉の品種やレシピによっては異なる場合もありますので、お店の商品に最適の使用量と使用方法をテストで確認が必要のばあいは、そのテストを全力サポートさせていただきます。

パンのみならず、実際に今まで開発された多く黒五入り商品の使い方と割合は様々です。例えば、クリコの「ポッキー」はコーティングに11%、ミスタードーナツの「ポンデ・黒糖」と、カルビーの「黒五しお」ポテトチップスは両方ともおそらく2%未満、「王道の王道」の高級食パン「黒五のにぎわい」は生地に2.5%など、それぞれです。

#### ◆コストが高そう？！

いいえ！黒五は「パンの素材としてはコストが高い」と思いがちですが、実際計算してみますと、意外とコストが安く、利益率も結構高いのです。

高級食パンに 3%の配合率で使う場合、少なくともコストの 5 倍以上の利益率が確保できるのです。もしお店が直仕入する場合はもっと低コストにもなりえるので、その分メリットも大きくなります。

#### ◆安定供給は大丈夫？

黒五は安心、安全、安定供給に最大の努力を尽くし、一貫した品質管理体制を行っております。現在中国での加工は、健康食品開発専門の「北京神飛航天生物科技研究所」に依頼し、加工工場も国の健康食品プロジェクトに抜擢されるほどの秀でた企業ですので、極めて安定した供給が可能な商品です。

いかがでしょうか？

御店もこれを機に黒五を加えた新しいメニューを検討してみたいかがでしょうか？  
テストに必要なサンプル依頼や、黒五についての不明な点がございましたら、お気軽に連絡ください。感謝！

(資料作成)黒五原料メーカー：十八子発明

2021年6月