



認定品名

ケーキ屋さんのジェラート

事業者名

有限会社ふるいや旅館 バラのマドレーヌのお店ランジェラ

(〒416-0918 静岡県富士市平垣町6-1)

CNF/CNF関連技術の利活用のポイント

- 一般的な安定剤では、美味しさの決め手となる「食感の物足りなさ」を感じ、植物由来の**CNFの乳化安定性、気泡安定性などの特性を活用**し、よりよい味わいを提供できる安定剤の使用を数値的に試作を行い改良を行いました。
- CNFを添加することで、**脂肪と水分の分離を抑制**する効果があり、**乳化が安定し**、求める粘度となめらかさを得られました。
- ジェラートの中の氷結晶が大きくなるとざらざらした食感になりますが、CNFが**氷結晶を小さくし、均一に保つ**ため、なめらかな上に濃厚な感覚を得られ、低脂肪低カロリーなのにアイスクリームのような食感を感じることができました。

認定品のアピールポイント

- ケーキ屋さんのジェラートとして**、独自のレシピや高品質な素材を活かし、オリジナリティーあふれるジェラートを開発。ケーキを混ぜ込むなど食感の楽しさも提供しています。
- なめらかで低脂肪に**。濃厚でクリーミーな高級感を感じさせてくれる食感に仕上がるため、低脂肪の割に満足度が高いです。また健康志向が高まる世の中に推奨できるジェラートです。
- 食感が均一、濃厚さがアップ**。氷結晶が小さくなるため、ざらつきがなくなり、温度によくとげにくさを実感。後味の良い濃厚感があるジェラートに仕上がっています。
- 認知度拡大**。ジェラートやアイスクリームへのCNFの利用は少なく、食品への効果を広めながらPR事業に参画。富士市の「CNFのまち」としてのPRに貢献していきます。

お問い合わせ先

(担当部署) バラのマドレーヌのお店ランジェラ

(電話番号) 0545-60-7708

(E-mailアドレス) mail@langela.info

(WebサイトURL) <https://langela.info/>