

ベーグルの新商品開発

キーワードは”低糖”

新規ベーグルの開発は、今回で二度目となります。

二〇一一年には、トライベッカ・ベーカリー株式会社との協働による新規ベーグルの開発を行い、ゆずと生姜のベーグルが冬季限定商品とし販売開始され、今も人気のロングセラー・ベーグルとなっています。

二〇一五年は、“低糖”をキーワードに新規ベーグルの開発に取り組みました。イスをうけて大学で試作を行いました。

テーマの低糖ベーグルは、小麦粉を糖質の少ない他の食材に代替するため、代替材料によっては、外観や食味・食感に様々な影響が出るため、試作ベーグルは、機器で計測し、その特徴を物性値として確認します。また、試食評価(官能検査)等を行い、食味の特徴を直接評価してもらいます。試行錯誤の連続です。



プロジェクト概要

●テーマ

低糖をキーワードに新規ベーグルを開発する。

●パートナー

トライベッカ・ベーカリー株式会社

●担当教員

小口 悅子 教授

(現代生活学部生活デザイン学科)

●実施期間

平成27年4月～平成28年3月

試行錯誤の中から生まれたベーグル

そのような中で、七種の低糖ベーグルの試作を進めました。課題は多くあります。小麦粉に負けない、おいしいベーグルとなるよう、更なる検討を行い、付加価値の高い商品として市場に出ることを目標に研究を続けた結果、イベントやお店で販売されています。

