

お客様各位

(株)松鶴園

愛知県西尾市上町南荒子50-2

TEL 0563-54-3300

松鶴みどりシリーズの製品お取り扱いについて

拝啓 平素はひとかたならぬご愛顧を賜り、誠に有難うございます。

この度は、弊社製品“松鶴みどりシリーズ”をご検討頂きまして、重ねてお礼申し上げます。

さて、松鶴みどりシリーズをご使用いただくに際しまして、弊社商品特徴の中で、従来の抹茶と比べ、①光による退色に強い、②熱による退色に強い、③酸性による退色に強い、という紹介をさせて頂いておりますが、一部食品原材料との組み合わせや、それらの配合比率、加熱条件等々により、稀に緑色発色の不具合を発生する事例があることを確認いたしましたので、ご案内させていただきます。

抹茶の発色不具合の発生例としまして、全ての場合ではありませんが、食材のpHがアルカリ性領域にある食品の場合、抹茶の緑色発色が茶色っぽくなってしまふ等の事例があります。

つきましては、弊社製品お取り扱いにつき、下記の点をご参考にご検討いただきますようお願い申し上げます。ご不明な点等ございましたらお問い合わせください。

今後とも、変わらぬご愛顧とご指導いただきます様、宜しく願い申し上げます。

敬具

【不具合の発生が起こり易い食品（食品材料と加工条件等）】

原材料配合後で、加熱前の生地等の状態でアルカリ性(pH7.0以上)で加工する食品。

(原料の配合比率や加工条件等で問題の発生しない場合もあります)

緑色発色不具合の具体例

①レシピにより、問題ない場合もありますが、スポンジ生地等に、“ふんわり感”を出すために

卵をふんだんに使い、高温で焼成する焼き菓子(ロールケーキ、カステラ等)や、

卵白(メレンゲ)を追加使用する場合。(卵白は特にpHが高いため)

②重曹単体で膨らます和菓子など。(どら焼き、炭酸饅頭などの生地)

(ベーキングパウダーにも重曹は含まれていますが、問題が起ることは稀です)

※重曹・かん水・にがり・石灰は、ともにアルカリ性が強く、重曹の場合はお茶にも多く含まれるフラボノイドを褐変させる特性もあり、これら原料との組み合わせでの使用は難しい。

緑色発色不良等における解決方法

上記①の場合、pH値を下げる(酸性領域)ことで抹茶本来の緑色が鮮やかに発色します。

(加熱前の混合した生地等の状態でpH6.9以下が好ましい。pH値が低いほど鮮やかな緑色を発色します)。

【解決策】

レモン果汁やりんご酸などの天然酸性素材や、クエン酸・クリームタータ(酒石酸水素カリウム)・ケレモルなどのpH調整剤によりpHを下げると、抹茶本来の緑色が発色します。

【ご使用の目安】

・方法1…レモン果汁・りんご酸等の場合、概ね原料総重量の1%前後

(焼成前の生地総重量1000gに対し、レモン果汁又はりんご酸10cc)

・方法2…クエン酸、クリームタータ(酒石酸水素カリウム)・ケレモル等の場合

概ね原料総重量の0.2%前後(例:焼成前の生地総重量1000gに対しpH調整剤2g)

※これらを添加する際、均一分散させるため水等に溶かして使用して下さい。

※上記の添加量程度であれば、膨らみや、味に影響は殆どありません。

また、裏面に上記方法 1. 2を用いた場合と、用いないで行ったテスト資料を添付しましたので、ご参照下さい。

以上の通りですが、ご不明な点等ございましたら、お問い合わせ下さい。

レモン酸・リンゴ酸・ケレモル・クリームタータ・クエン酸等でpH調整することで解決できます。

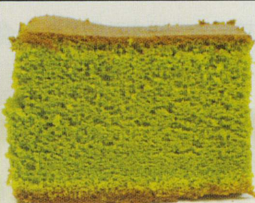
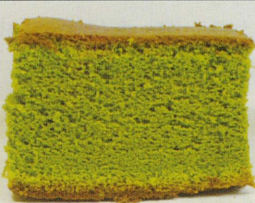
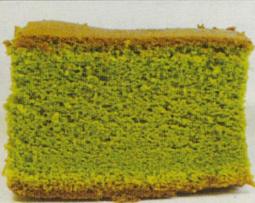
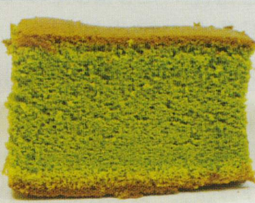
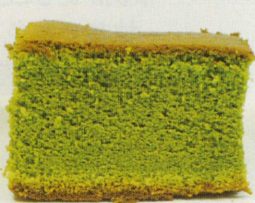
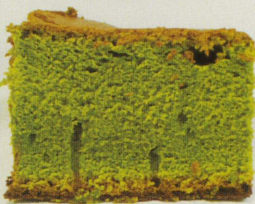
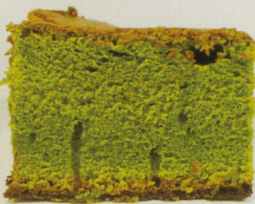
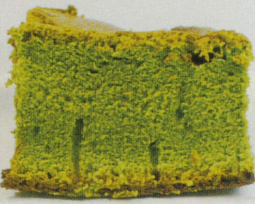
パターン① 卵をリッチに使用し、焼成前原料の pH 値が高くなることによる、松鶴みどりの発色不具合の解決方法

松鶴みどり 西尾抹茶12号『抹茶カステラ』

(配合原料 / 全卵 480g・上白糖 363g・水あめ 77g・ハチミツ 40g・水 42g・薄力粉 201g・西尾抹茶12号 24.5g)

■ 条件：常温保管・蛍光灯 1500LUX ※焼成条件・・・180℃のオーブンで60分間 ※レモン果汁1%添加の場合、水の配合量は30gとなります。

・①西尾抹茶12号(2%) ケレモル(0.2%) 添加・②西尾抹茶12号(2%) レモン果汁(1%) 添加・③ 西尾抹茶12号(2%) 添加

	スタート	1日後	3日後	5日後	1週間後
西尾抹茶12号 ①ケレモル (0.2%添加) (2%添加) 焼成前:pH6.7					
西尾抹茶12号 ②レモン果汁 (1%添加) (2%添加) 焼成前:pH6.6					
西尾抹茶12号 ③pH調整無し (2%添加) 焼成前:pH7.2					

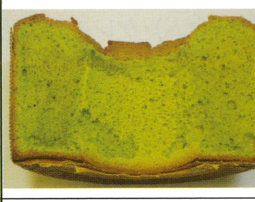
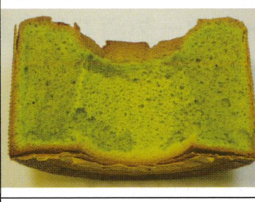
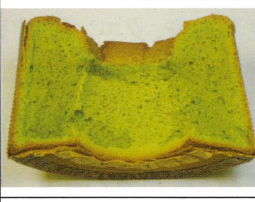
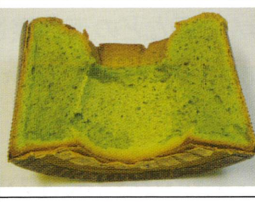
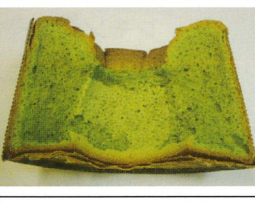
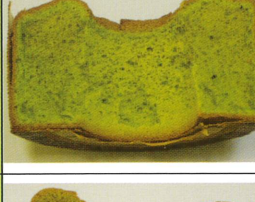
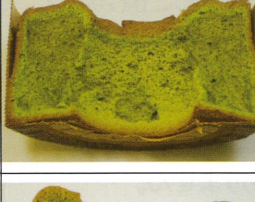
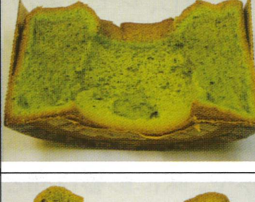
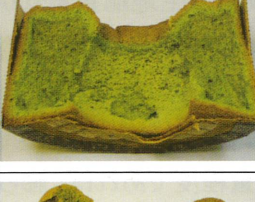
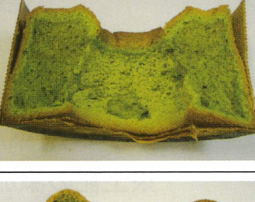
パターン② 卵白を追加し、焼成前原料の pH 値が高くなることによる、松鶴みどりの発色不具合の解決方法

松鶴みどり 西尾抹茶ペーストFJ『抹茶シフォンケーキ』

(配合原料 / 卵黄 90g・卵白 250g・上白糖 125g・水 46g・サラダ油 65g・薄力粉 115g・抹茶ペーストFJ 36.5g・BP 1g)

■ 条件：常温保管・蛍光灯 1500LUX ※焼成条件・・・180℃のオーブンで45分間 ※レモン果汁1%添加の場合、水の配合量は38.5gとなります。

・①ペースト FJ 5% にケレモル 0.2% 添加・②ペースト FJ 5% にレモン果汁 1% 添加・③ ペースト FJ 5%

	スタート	1日後	3日後	5日後	1週間後
西尾抹茶ペーストFJ ①ケレモル (0.2%添加) (5%添加) 焼成前:pH6.6					
西尾抹茶ペーストFJ ②レモン果汁 (1%添加) (5%添加) 焼成前:pH6.8					
西尾抹茶ペーストFJ ③pH調整無し (5%添加) 焼成前:pH7.3			