



ニュースレター第85号



木舟を紙に変える事で環境問題に取り組んでいるお店としてアピール

たこ焼きで使用する「木舟」。外国産の木材を使用しています。安価で使いやすくてたこ焼きだけでなくフランクやアメリカンドッグなどの軽食でも使用されています。そんな木舟を進化させたのが「紙製」です。



左上のたこ焼きの舟は両面無地です。外側だけ竹皮柄、両面竹皮柄、とそれぞれあります。柄によって入れる商品を和菓子、焼き鳥、鰻、すし、など幅広くご利用いただけます。

<紙のメリット>

- ・外国産の木材を使用するよりも衛生的
- ・紙なので水に溶けて海まで漂流しても溶けてなくなる
- ・特注品であれば自社のロゴやQRコードなどを入れる事もできる
- ・耐油の紙を使用しているので水分性の高い商品でも使えます

<紙のデメリット>

- ・コストが木舟に比べると高い

※コストは上がりますが、日本製のパルプで日本国内の工場で製造されています。環境の事を考えているお店としてアピールできることもあると思います。

■「不均一」のおいしさについて■

たい焼や今川焼の粉を混ぜる時「混ぜすぎない」というのが昔からの常識です。混ぜすぎるとグルテンが発生して膨らみが悪くなります。「だま」が少しくらいあっても問題ないというのが定説です。そしてこの生地、不均一だと思いませんか？生地の場所によっては膨らみや色付がまばらになりそうですよね？この不均一な生地が実は美味しさに繋がるのです。真水よりも不純物が含まれているミネラルウォーター。塩化ナトリウムだけの塩よりも不純物が含まれている岩塩。パン屋さんによっては違う小麦粉を3種類ブレンドして毎日焼いている人もいます。不均一なレシピや手作業が美味しいパンを生み出すとその人は語ります。家庭のカレーもルーを複数混ぜて深い味に仕上げます。不均一ならではの味を探求するのも面白いかもしれません。