

パン・菓子に
フラワーペースト



日本フラワーペースト工業会

フラワーペースト類とは

フラワーペーストは、Flour(小麦粉) + Paste(ペースト状)を組み合わせた造語です。

フラワーペースト類は、食品衛生法(食品、添加物等の規格基準添加物の部)において次のとおり定義されます。

『フラワーペースト類(小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉、果汁、いも類、豆類又は野菜類を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう)』。



利用されているパン・菓子類及び用途

包み込み



トッピング



サンド



注入・充てん



折り込み・塗布



主な用途

《パン類》

菓子パン

クリームパン
チョココロネ
サンドロール
食パン加工品

ドーナッツ

デニッシュペストリー

各種折り込み

《菓子類》

シュークリーム

ワッフル

ロールケーキ

蒸しケーキ

大判焼き

フラワーペースト類の種類

分類 小分類 種 類

フラワーペースト類

ミルク

ミルクフラワーペースト

小麦粉、でん粉を主原料とし、牛乳、粉乳、卵等を加えたもの



チョコレート

チョコレートフラワーペースト

チョコレート、カカオ、小麦粉、でん粉を主原料としたもの
※チョコレート利用食品の基準によりカカオ分を3.5%以上、業務用に関しては2.5%以上とする



コーヒー

コーヒーフラワーペースト

コーヒー、小麦粉、でん粉を主原料としたもの



ナッツ

ナッツフラワーペースト

ピーナッツ、アーモンド等ナッツ類を主原料としたもの



果 実

果実フラワーペースト

小麦粉、でん粉、果実、果汁を主原料としたもの



いも類
豆 類
野菜類

その他フラワーペースト

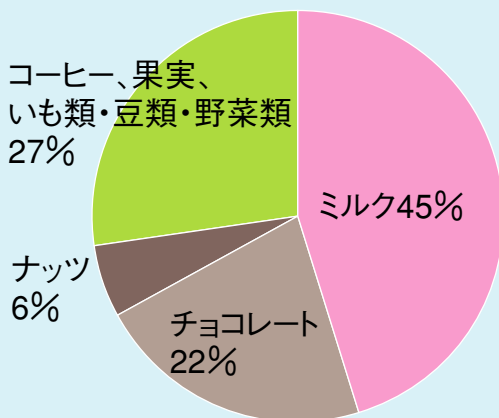
小麦粉、でん粉、いも類、豆類、野菜類を主原料としたもの



フラワーペーストにはミルク味、卵味、チョコレート味、イチゴ味、コーヒー味、野菜味など、様々な味の商品があります。

また、フラワーペーストはパン用途、製菓用途で様々な商品に使用されています。パン用途の例としてはクリームパンの中身やパン生地折り込んでいるもの（シート状製品）があり、また製菓用途の代表例としてはシュークリームが挙げられます。

フラワーペースト類の種類(平成23年度)



カスタードとフラワーペーストの関係

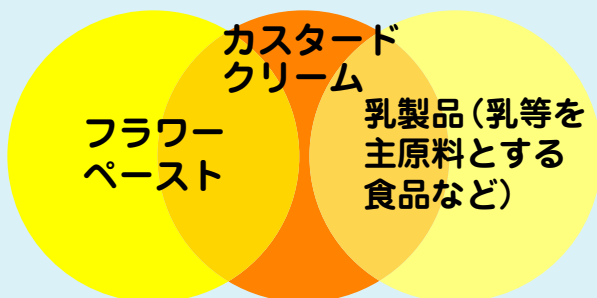
フラワーペースト、カスタードクリーム、乳製品の相互関係は以下の図のようになります。

乳製品と混同しないように、クリームパン用クリームの名称を変更した造語がフラワーペーストです。

フラワーペーストとカスタードクリームの違いを一般消費者は、カスタードクリームを卵と乳製品を多く使用したクリームとしてとらえています。

しかし、カスタードクリームは慣用語であり、食品衛生法上の定義はありません。

フラワーペーストはカスタードクリームと同様の原料を使用していますので、カスタードクリームは、卵や乳製品の多いフラワーペーストの範疇と重なると考えられます。



安心・安全なフラワーペーストの製造フロー（例）



日本フラワーペースト工業会

〒173-0004 東京都板橋区板橋3-5-3 ニキメディカルハイツ503

TEL・FAX. 03-5248-1173

当初、フラワーペースト類は、各製パン業者がパン用クリームとして自家製造していました。その後、需要の増加と共に、衛生的で安全なものを安心して使用できる、安定した品質の製品への要請が高まり、製パン業界からの切望もあり、各地にパン用クリームを専門に作る会社が設立されました。

その後それらの会社が協力し、より高品質な製品の提供を目指して設立されたのが現在の日本フラワーペースト工業会です。



工業会 会員各社

アイン食品株式会社	ソントン食品株式会社
オリエンタル酵母工業株式会社	友栄食品興業株式会社
株式会社田中食品興業所	株式会社両角ジャム製造所
株式会社 パニーデリカ	