

砂糖を使わないドライフルーツを使った ヌガー

砂糖を使わないドライフルーツ
美女の間食シリーズ原料を使用した
差別化レシピのご提案

ハチミツ不使用（乳児ボツリヌス症リスクの回避）とすることで、1歳未満のお子様がいるご家庭向けの商品としても安心して提案可能です。従来のヌガーにありがちな重い甘さを払拭し、フルーツの酸味をダイレクトに感じることができるため、健康を気遣う方への手土産としても喜ばれるよう設計しています。



材料

アメリカ産 アンジェリーノプラム	30g
アメリカ産 ビングチェリー	25g
セルビア産 ラズベリー 果汁使用	15g

生くるみ	50g
素煎りアーモンド	50g
コーンスターチ	適量（成型用）

水飴	150g
グラニュー糖	150g
水	40g

卵白	1個分
グラニュー糖（メレンゲ用）	10g



製法・作り方

レシピ考案 | 一般社団法人 日本マタニティフード協会
パートナー 管理栄養士 佐藤花香

1 具材の下準備

ナッツは150℃のオーブンで10分ローストし、温かい状態をキープしておく。（70～80℃で保温することで大量仕込み時の急激な温度低下を防ぎ、成形不良によるロスをなるべく少なくします）ドライフルーツは5mm～1cm角に切る。

2 シロップの煮詰め

小鍋に水飴、グラニュー糖、水を入れ、中火にかける。時々鍋をゆすりながら、シロップを150℃まで温度を上げる。

3 メレンゲの作成

シロップが150℃を超えたあたりで、ボウルに卵白とグラニュー糖（10g）を入れ、ハンドミキサーでツノが立つまで硬く泡立てる。

4 混合

150℃になったシロップを、メレンゲを回しながらボウルの中に糸のように細く注ぎ入れる。（シロップを少しずつ加えることでヌガー全体の温度が高まって色が茶色くなるのを防ぎます）注ぎ終わったら、ボウルの底を湯煎（80℃程度）かガスバーナーの火を当て、ゴムベラで混ぜながら5分ほど水分を飛ばし、粘りを出す。※これを行うことにより粘度が増します。

5 具材投入

温かいナッツとフルーツを一気に加え、手早く混ぜ合わせる。

6 成形・冷却

オープンシートを敷いたバットに流し入れ、平らに整える。完全に冷めてから、好みのサイズにカットして個包装する。

本レシピの差別化ポイント

職人のこだわり 材料や製法にこだわる職人の方々へ

プラムやチェリーなどの高品質なドライフルーツを贅沢に配合しても形が崩れない、素材の力強さをそのまま形にできるよう設計しております。水飴は粘り気の主成分であるデキストリンが豊富で煮詰めてもカチカチにならず、メレンゲを力強く抱き込んで離しにくい為、はちみつのに代わりを使用しました。

安心・安全 添加物に抵抗があり、自然由来の原料を重視される方へ

合成着色料を一切使用せず、アメリカンチェリーやラズベリーが持つ天然のピンク色だけで華やかさを表現しました。植物由来の原料を主体とし、余計な香料も加えないことで素材の持つ香りと色を純粋に楽しんでいただける、クリーンな一品です。

健康志向 砂糖を控えたい方、健康志向（低GI・中GI等）の方へ

ハチミツを不使用にすることで、特定の糖分を気にされる方への配慮を強化しました。ベースの甘味を抑え、ドライフルーツに含まれる自然な果糖と食物繊維を活かすことで、後味のキレが良い体に負担感の少ない軽やかな仕上がりを実現しています。

開発者が感じた「砂糖を使わない」ドライフルーツを使用するメリット

■ ヌガー生地との味のメリハリ

ヌガー自体が甘いため、従来の糖漬け品では甘すぎて重たくなりがち。砂糖不使用の原料は素材本来の力強い酸味とフルーツ本来の濃い味が活かしているため、全体の味が引き締まり、高級感のある大人向けの味わいに仕上がりがやすいと感じた。

■ 美しい仕上がりと作業性

表面のベタつきが少なくなりやすいため生地の中で綺麗に分散し、冷やし固めた後のカット面もフルーツの断面が潰れず、美しく仕上がりがやすい。

お問い合わせ