

お菓子の食感や風味をアップさせる 自然由来の新素材「セレンピア®」

日本製紙のセルロースナノファイバー（以下CNF）のブランドが「セレンピア®」。CNFとは、木材由来のセルロースをナノレベルまで解きほぐした極微細繊維の新素材です。現在、食品や化粧品などに幅広く採用されているセレンピア®の魅力や熊本県との関わりについて、北川天明堂の北川和喜氏、九州産交リテールの松原靖氏、日本製紙の杉野光広氏に語つてもらいました。

理想の“ふわっふわ”食感を実現

セレンピア®の製品特性や「どらがしあんあん」に採用された経緯を教えてください。

杉野 新素材のセレンピア®は、水中で繊維が絡まり合ってネットワークを形成し、さまざまな機能を発揮します。食品や水産加工品の調味液、化粧品などに幅広く使われています。食品に使用した時のセレンピア®の特性は「気泡安定性」「保水性」「保形性」の3つの機能が期待できます。「気泡安定性」は、パンや焼き菓子にセレンピア®を添加することで生地をしっかりとふくらませる機能です。本来、時間とともにつぶれてしまう生地の気泡を、セレンピア®の細かい繊維が抱え込み、気泡を保持できます。「保水性」は、生クリームやあんこ添加することで、セレンピア®の繊維が水を保持・吸収し、離水を抑えることができます。結果的に味や食感が長持ちし、賞味期限の延長にもつながります。「保形性」では、セレンピア®

は、水中で繊維が絡まり合って

ネットワークを形成し、さまざま

な機能を発揮します。食品や

水産加工品の調味液、化粧品などに幅広く使われています。食品に

使用した時のセレンピア®の特

性は「気泡安定性」「保水

性」「保形性」の3つの機能が

期待できます。「気泡安定性」

は、パンや焼き菓子にセレンピア®を添加することで生地を

しっかりとふくらませる機能で

す。本来、時間とともにつぶれ

てしまう生地の気泡を、セレン

ピア®の細かい繊維が抱え込

み、気泡を保持できます。「保

水性」は、生クリームやあんこ

添加することで、セレンピア®

の繊維が水を保持・吸収し、離

水を抑えることができます。結

果的に味や食感が長持ちし、賞

味期限の延長にもつながります。「保形性」では、セレンピア®

は、水中で繊維が絡まり合って

ネットワークを形成し、さまざま

な機能を発揮します。食品や

水産加工品の調味液、化粧品などに幅広く使われています。食品に

使用した時のセレンピア®の特

性は「気泡安定性」「保水

性」「保形性」の3つの機能が

期待できます。「気泡安定性」

は、パンや焼き菓子にセレンピア®を添加することで生地を

しっかりとふくらませる機能で

す。本来、時間とともにつぶれ

てしまう生地の気泡を、セレン

ピア®の細かい繊維が抱え込

み、気泡を保持できます。「保

水性」は、生クリームやあんこ

添加することで、セレンピア®

の繊維が水を保持・吸収し、離

水を抑えることができます。結

果的に味や食感が長持ちし、賞

味期限の延長にもつながります。「保形性」では、セレンピア®

は、水中で繊維が絡まり合って

ネットワークを形成し、さまざま

な機能を発揮します。食品や

水産加工品の調味液、化粧品などに幅広く使われています。食品に

使用した時のセレンピア®の特

性は「気泡安定性」「保水

性」「保形性」の3つの機能が

期待できます。「気泡安定性」

は、パンや焼き菓子にセレンピア®を添加することで生地を

しっかりとふくらませる機能で

す。本来、時間とともにつぶれ

てしまう生地の気泡を、セレン

ピア®の細かい繊維が抱え込

み、気泡を保持できます。「保

水性」は、生クリームやあんこ

添加することで、セレンピア®

の繊維が水を保持・吸収し、離

水を抑えることができます。結

果的に味や食感が長持ちし、賞

味期限の延長にもつながります。「保形性」では、セレンピア®

は、水中で繊維が絡まり合って

ネットワークを形成し、さまざま

な機能を発揮します。食品や

水産加工品の調味液、化粧品などに幅広く使われています。食品に

使用した時のセレンピア®の特

性は「気泡安定性」「保水

性」「保形性」の3つの機能が

期待できます。「気泡安定性」

は、パンや焼き菓子にセレンピア®を添加することで生地を

しっかりとふくらませる機能で

す。本来、時間とともにつぶれ

てしまう生地の気泡を、セレン

ピア®の細かい繊維が抱え込

み、気泡を保持できます。「保

水性」は、生クリームやあんこ

添加することで、セレンピア®

の繊維が水を保持・吸収し、離

水を抑えることができます。結

果的に味や食感が長持ちし、賞

味期限の延長にもつながります。「保形性」では、セレンピア®

は、水中で繊維が絡まり合って

ネットワークを形成し、さまざま

な機能を発揮します。食品や

水産加工品の調味液、化粧品などに幅広く使われています。食品に

使用した時のセレンピア®の特

性は「気泡安定性」「保水

性」「保形性」の3つの機能が

期待できます。「気泡安定性」

は、パンや焼き菓子にセレンピア®を添加することで生地を

しっかりとふくらませる機能で

す。本来、時間とともにつぶれ

てしまう生地の気泡を、セレン

ピア®の細かい繊維が抱え込

み、気泡を保持できます。「保

水性」は、生クリームやあんこ

添加することで、セレンピア®

の繊維が水を保持・吸収し、離

水を抑えることができます。結

果的に味や食感が長持ちし、賞

味期限の延長にもつながります。「保形性」では、セレンピア®

は、水中で繊維が絡まり合って

ネットワークを形成し、さまざま

な機能を発揮します。食品や

水産加工品の調味液、化粧品などに幅広く使われています。食品に

使用した時のセレンピア®の特

性は「気泡安定性」「保水

性」「保形性」の3つの機能が

期待できます。「気泡安定性」

は、パンや焼き菓子にセレンピア®を添加することで生地を

しっかりとふくらませる機能で

す。本来、時間とともにつぶれ

てしまう生地の気泡を、セレン

ピア®の細かい繊維が抱え込

み、気泡を保持できます。「保

水性」は、生クリームやあんこ

添加することで、セレンピア®

の繊維が水を保持・吸収し、離

水を抑えることができます。結

果的に味や食感が長持ちし、賞

味期限の延長にもつながります。「保形性」では、セレンピア®

は、水中で繊維が絡まり合って

ネットワークを形成し、さまざま

な機能を発揮します。食品や

水産加工品の調味液、化粧品などに幅広く使われています。食品に

使用した時のセレンピア®の特

性は「気泡安定性」「保水

性」「保形性」の3つの機能が

期待できます。「気泡安定性」

は、パンや焼き菓子にセレンピア®を添加することで生地を

しっかりとふくらませる機能で

す。本来、時間とともにつぶれ

てしまう生地の気泡を、セレン

ピア®の細かい繊維が抱え込

み、気泡を保持できます。「保

水性」は、生クリームやあんこ

添加することで、セレンピア®

の繊維が水を保持・吸収し、離

水を抑えることができます。結

果的に味や食感が長持ちし、賞

味期限の延長にもつながります。「保形性」では、セレンピア®

は、水中で繊維が絡まり合って

ネットワークを形成し、さまざま

な機能を発揮します。食品や

水産加工品の調味液、化粧品などに幅広く使われています。食品に

使用した時のセレンピア®の特

性は「気泡安定性」「保水

性」「保形性」の3つの機能が

期待できます。「気泡安定性」

は、パンや焼き菓子にセレンピア®を添加することで生地を

しっかりとふくらませる機能で

す。本来、時間とともにつぶれ

てしまう生地の気泡を、セレン

ピア®の細かい繊維が抱え込

み、気泡を保持できます。「保

水性」は、生クリームやあんこ

添加することで、セレンピア®

の繊維が水を保持・吸収し、離

水を抑えることができます。結