

# お菓子の食感や風味をアップさせる

## 木質由来の新素材「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細かく粉碎した極微細纖維の新素材です。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®の魅力について、北川天明堂の北川和喜氏と日本製紙の松岡孝氏に語ってもらいました。

### ケーキやどら焼きに 驚きの効果が出現

セレンピア®の製品特性や、北川天明堂さんのお菓子に採用された経緯を教えてください。

松岡 新素材のセレンピア®は、纖維が水中で絡まり合つことで、水を抱えたネットワークを形成し、さまざまな機能を発揮します。セレンピア®は現在ではお菓子やパンをはじめとした食品、化粧水や乳液などに幅広く使われています。

食品に使用する場合、セレンピア®の特性として「気泡安定性」

「保水性」「保形性」の3つの機能が期待できます。昨秋、熊本日日新聞社を通じて北川天明堂さんにセレンピア®を紹介させていただきました。熊本県で初めて採用いただきました。北川天明堂が期待できます。北川天明堂さんには、セレンピア®が木質素材

といふことで、最初はお菓子と木材が結びつかず驚きました。けれども、もともと植物の根から取れるでんぶんなどをお菓子に使っているなどもあり、同じくお菓子の材

料として食に使えるのではないかと思いました。最初に試したのがウエディングケーキです。生ク

リームの表面の乾きやダレにはいつも非常に神経を使うのですが、セレンピア®を使ってみたら、表面の乾きが今までよりも遅いんです。そして滑らかさが持続しますよ。

速一部の商品にセレンピア®を使用しています。

セレンピア®をお菓子に使うと、具体的にどのような効果が見られたのですか。

北川 現在、セレンピア®を使っている商品は、いちご大福、いちごの生クリーミークーキー、パウンドケーキです。大福は餅の伸びと弾力性、柔らかさが持続します。

1~2日は持続するのを感じますね。いちごの生クリーミークーキーは、先ほどお話ししたウエディングケーキと同様の効果があり、持ち帰る際にも保形性があるため形崩れしません。そして先日、初めてどら焼きにも使ってみたところ、驚くほどいたどり上がりが違いました。先ほど松岡さんはおつしゃった「気泡安定性」ですね。焼きた上がった生地が、ふわっと膨らんで、きめ細かいんです。焼いている途中にへりで裏返すのですが、鉄板にくつつきにくく、ずっと返ります。火の通りが良く、早く焼け上がるのですが、生産効率も上がりります。生クリーミーに続き、どら焼きは効果が如実に現れましたね。

松岡 孝氏

## 天然素材を使ってよりおいしいお菓子に 北川氏

### 松岡氏 地域と共生して名産品づくりをお手伝い

#### SDGsに貢献する 自然素材セレンピア®

SDGs（持続可能な開発目標）が注目される中、両社の考え方を取り組みを教えてください。

松岡 当社では国内外で多くの森林を管理しており、長年にわたって木を育み、紙を作り、暮らしや文化を支える製品を幅広く提供してきました。健全な森林経営を実践し、産出される木材を余すことなく活用する事業を開発することになりました。気候変動問題や資源枯渇など、社会的な課題の解決につながり、新たな課題の構築に貢献しています。新素材のセレンピア®は、木材を主原料とした、製品のライフサイクル（原材料の調達から製造、使用、廃棄等）の各段階で環境や社会に配慮しているサステナブル（持続可能）な製品です。今回の問題となっているフードロスについて、セレンピア®の持つ保水性の特性を生かし、賞味期限の延長に貢献できればと思います。今後も菓子業界にさまざまな提案を行っていきたいです。

北川 SDGsという言葉を聞くようになつたのは最近ですが、振り返るとつと昔から取り組んでいました。要するに物を大切に、道具を大切に使い、壊れた修理をして長く使っていく。また、お菓子の材料を粗末にせず、きちんと使い切ることが私たちお菓子職人のSDGsです。作る責任、使う責任と言われる中で、どう無駄をなくしていくかが課題だと思います。一つの取り組みとして、カステラやまんじゅうに地元の農業高校の規格外の卵を使っています。また、地元酒造の甘酒を使う

プリンと一緒に開発し、材料の口数を「おいしさ」に変える取り組みを行いました。当店では、環境

松岡 昔からお菓子の文化には、サステナブルな要素がたくさんありました。北川会長のお話を聞いて、原点に回帰することの大切さを感じました。

北川 自然の素材がいかにお菓子とともにマッチングした包材を私たちは知っているんですね。今後は、少しずつ自然素材の包材に変えていきたいと思っています。すでに一部で紙製を使用していますが、やはり中身が見えないのが少しねえですね。日本製紙さんにご提案ですが、少しでも中身が見える紙の包材を作つていただけるとうれしいです。

松岡 当社の課題ですね。努力いたします。

### 北川天明堂

#### 川尻本店

熊本市南区川尻  
1-3-39-2  
096(357)9225  
営 9時~19時  
休なし

白藤店  
熊本市南区白藤  
3-6-1  
096(274)0606  
営 9時~19時  
休日曜

＼ココで買える！／



cellenpia®  
セルロースナノファイバー

木とともに未来を拓く  
**日本製紙**



9 産業と技術革新の基盤をつくろう



12 つくる責任 つかう責任



13 気候変動に具体的な対策を

日本製紙グループは自社製品を通じて  
SDGsの達成に貢献します。

X 御菓子処 天明堂

サステナブルな  
お菓子はコチラから！



EC サイト



日本製紙株式会社

バイオスマスマテリアル販売推進部  
03-6665-1020(代表)

