

乳製品を使わないサステナブルなチーズケーキが誕生
特許技術応用で、まるで本物のチーズのような風味と美味しさを実現
ビオクラ ヴィーガンケーキシリーズ新商品「レアチーズケーキ」を発売
「美味しい×ヴィーガン」で誰もが皆楽しめる、食のバリアフリーへ
2021年6月1日から新発売

化粧品、健康食品、食品、浄水器の研究開発・製造・販売を行う株式会社アルソア慧央グループ(本社：山梨県北杜市、代表取締役会長：滝口 友樹哉、取締役社長：滝口 玲子)は、植物性食材を使用したプラントベースの食品を提供するブランド「ビオクラ」より、人気シリーズであるヴィーガンケーキラインナップの新商品「レアチーズケーキ」を、ビオクラ公式オンラインショップ (<https://www.biokura.jp/>) で2021年6月1日(火)13時から新発売いたします。

「ビオクラ」は、創業以来、「からだ想いの食生活」をコンセプトに、国産原材料と加工法にこだわったプラントベースの商品を通じ、“食のバリアフリー”の実現を目指してまいりました。アレルギー、体質、思想・ライフスタイル等の理由で動物性食品摂取を控えている方はもちろん、制限がない方でも「誰もが皆美味しい」と感じる食品づくりを目指しております。

新商品「レアチーズケーキ」では、特許技術[※]を応用した製法により、独自のなめらかな豆乳クリームを開発。「コク」「クリーミーさ」「深い味わい」など、かつての乳製品を使わないヴィーガンスイーツでは実現できなかった美味しさを実現するとともに、まるで本物のチーズのような風味やなめらかな口当たりの再現にも成功しました。

※特許第 3855203 号「乳化分散剤及びこれを用いた乳化分散方法並びに乳化物」



ビオクラ ヴィーガンケーキシリーズ新商品「レアチーズケーキ」

【商品概要】

名称： レアチーズケーキ

発売日： 2021年6月1日13時

販売価格： ホール／3,456円（税込）

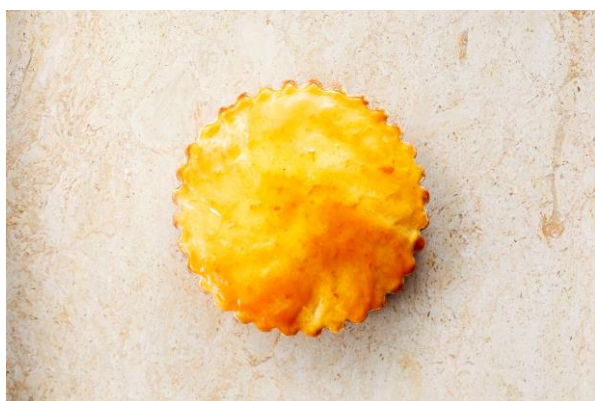
カット／3,672円（税込）

商品サイズ： 直径14cm×高さ4cm

原材料名： 発酵豆乳食品(豆乳ヨーグルト) (大豆を含む、遺伝子組換えでない)(国内製造)、有機ココナッツオイル、小麦粉、ライスマルク(有機米、有機食用ひまわり油、有機食用紅花油、食塩)、有機ブルーアガベ、豆乳、なたね油、てんさい糖、カカオバター、アプリコットジャム、有機アーモンドプードル、レモン果汁、カシューナッツ、リンゴジュース、ぶどう酢、葛粉、本みりん、レモン皮、米ゲル、食塩、粉末寒天、バニラビーンズ／ベーキングパウダー、バニラ香料

購入先： ビオクラ公式オンラインショップ (<https://www.biokura.jp/>)

※冷凍商品のため、クール便でお届けします。



ビオクラ レアチーズケーキ（ホール）

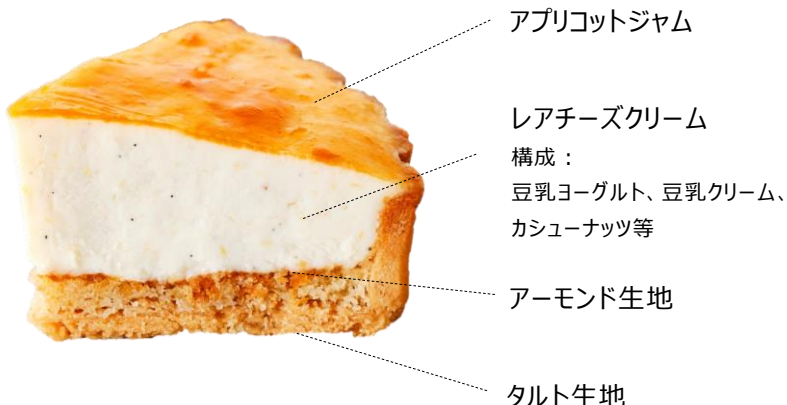


ビオクラ レアチーズケーキ（カット）

【商品の特長】

～植物性原料のみで作ったまるで本物のレアチーズケーキのようなヴィーガンケーキ～

- 特許技術（三相乳化）を応用した製法の豆乳クリームをはじめ、様々な植物性材料を組み合わせたレアチーズクリームを開発、チーズのような味わいやなめらかさを表現。従来のヴィーガンのチーズ風商品で課題だった豆乳の豆臭さもクリアしました。
- なめらかな口当たりでレモン風味が爽やかなレアチーズクリームは、バニラも贅沢に加えリッチな味わいに。土台は香ばしいタルト生地、表面はリンゴジュースで甘さを出したアプリコットジャムを塗り、つや感あるケーキに仕上げました。
- 山梨県・小淵沢にある自社の「スイーツ工房」で丹精込めて作っています。素材の美味しさを生かすべく精製など人工的な加工をなるべく避け、ジャムも原料の果物から手作りするなど素材の風味を生かしています。
- 卵や乳製品アレルギーの方、思想・ライフスタイル等の理由で摂取を控えている方も安心してお召し上がりいただけます。年齢やアレルギー、体質、思想を超え、皆で美味しいものを食べ、楽しい時間を過ごしたい方々にお勧めのケーキです。



【開発背景】

ビオクラの「ヴィーガンケーキ」シリーズは、2007年から販売を開始し、年間10,000台以上（2020年度実績）売り上げる大人気商品です。これまで食の健康に興味を持っている方、アレルギー等の体質や思想・ライフスタイルにより食事制限が必要な方、マクロビオティックやヴィーガンを実践している方などを中心に、支持されてきました。一方で、調査から「ヴィーガンの食事を実践するには美味しさを我慢せざるをえない」と考える方も多いと分かっており、企業としてこの課題への取り組みを模索しておりました。そこで、これまでの開発コンセプト「ヴィーガン」から、「美味しい×ヴィーガン」へシフト。ヴィーガンを実践されている方も、そうでない方も等しく「美味しい」と感じられる商品を開発することで、ビオクラの願いである「食のバリアフリー」の実現に繋がりたいと考えました。

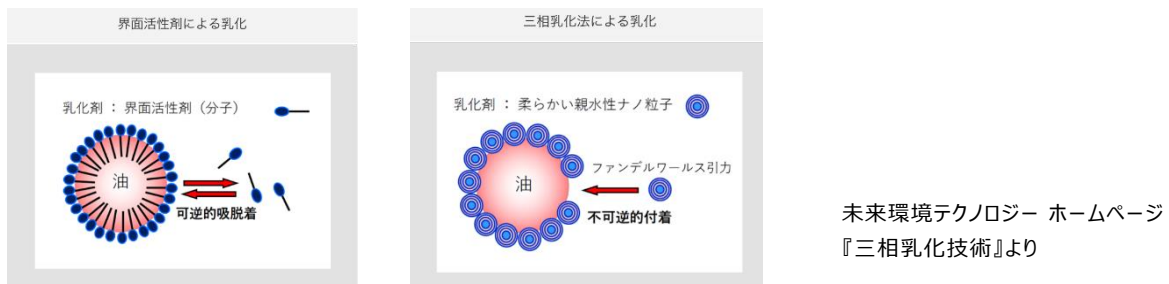
新商品のレアチーズケーキは、動物性チーズを使用したレアチーズケーキに近い味わいを可能な限り目指しました。開発にあたっては、レシピをブラッシュアップすることと並行して、安全な新しい技術を取り入れることで、素材の素晴らしさは活かしつつ、今までの時代にはなかった「新しいヴィーガンの美味しさ」を実現しました。食事制限をされている方は、乳製品や卵を使用したショートケーキ、チーズケーキ、モンブラン、チョコレートケーキなど洋菓子のレギュラーラインナップを食べられず、制限されていない方と同じメニューを食べられないことを残念に感じる方も多くいらっしゃいます。そのため、特別なケーキではなく、レアチーズケーキのような、洋菓子で当たり前のラインナップを揃えることで、そういった想いに寄り添うことを目指しています。

【「三相乳化」技術とは】

～チーズの「なめらかさ」と「味わい」の再現の決め手～

「三相乳化法」は従来の乳化方法に欠かせない界面活性剤の代わりに、柔らかい親水性ナノ粒子の物理的作用力（ファンデルワールス引力）を利用した新しい乳化方法です。この乳化方法は、物質固有の性質に依存せず粒子の大きさや形だけに依存する従来の乳化方法とは全く違うアプローチに基づく、画期的な方法です。

新商品のレアチーズケーキの開発にあたり、試行錯誤をしながらまずはヴィーガンチーズの開発に着手しましたが、思い描くものは出来上がらず、特にチーズが持つ「なめらかさ」と「発酵感」の再現が困難でした。一方、既に開発していた大豆を使用した「豆乳クリーム」では、三相乳化技術により、「添加物を配合せずに乳化できる」、「大豆臭さが少なく、なめらかな食感」でクリームを作ること成功していました。この豆乳クリームを使用することにより、本物のレアチーズクリームに近い味わいに近づくのではと考え、クリームの一部に使用したところ、狙っていた味わいを再現することができました。



【おすすめの利用シーン】

- ご家庭内や職場で自分へのちょっとしたご褒美に。小分けのカットタイプもあり、一度に食べきれなくても大丈夫。食べたい時に解凍すればOKです。
- お誕生会やホームパーティなどで。食事制限のある方もそうでない方も皆さん一緒に楽しめます。
- 冷凍配送なので記念日やクリスマスなど季節の贈り物にもおすすめです。
- ドリンクのペアリングは、コーヒーではレモンの酸味と同じく酸味の強めのもの、紅茶では爽やかな味わいを引き立てる「アールグレイ」などのフレーバーティーをストレートでいただくのがよいハーモニーにおすすめです。その他、お好みで大人の味わいを好む方は甘口白ワインなども。原材料が植物性なので緑茶なども合います。

【ビオクラの「ヴィーガンケーキ」シリーズについて】

「ヴィーガンケーキ」シリーズは、山梨県・小淵沢にある自社の「スイーツ工房」で、植物性の食材だけで作り上げるこだわりのケーキです。2007年から販売を開始し、現在は当社オンラインショップやカタログギフトを通じ、冷凍した状態でお届けしています。10,000台以上（2020年度実績）売り上げる、ビオクラの大人気商品です。

乳製品や卵等、動物性食品を使用していない「ヴィーガン」商品であることはもちろん、ビオクラの食への想いと技術を集結し、原材料、レシピ、製造法、見た目の美しさ、美味しさ、全てにこだわりぬいた自信作です。例えば、人気ナンバーワンのケーキ「4種の木の実のアーモンドクリームタルト」。4種類のナッツがギュギュッと詰まった贅沢なタルトです。バター不使用でありながら、サクサクとした食感でコクのある香ばしいタルト生地も魅力です。

素材や自然の恵みを、丸ごと頂けるよう工夫、精製など人工的な加工をなるべく避け、ジャムやフルーツソース、柑橘類のピールなども手づくりし、素材の風味を生かしています。



【「ビオクラ」について 安心感と植物性食材にこだわった からだ想いの食ブランド】

毎日の食品からギフト用まで、幅広い商品をご提供

ビオクラは「からだ想いの食生活を、いつでも、どこでも。」をコンセプトにした食品ブランドです。ご提供するの、安心できる国産原材料と加工法にこだわり、植物性原材料を主に使い、添加物を極力使わずに製造方法を工夫した食品です。毎日の食事はもちろん、からだをいたわりたいとき、大切な方へのギフトなど、様々なシーンで使えるアイテムをご用意しています。味覚や食べる時のワクワク感も重視しており、卵や乳製品など動物性由来の素材などを使った一般の菓子とも変わらない美味しさで、見た目も美しい菓子も自社開発しています。



栽培方法はもちろん、加工方法にもこだわった食品を提供

食品の原産地・栽培方法、添加物の有無だけでなく、加工過程においても厳しい基準にかなった食品をラインアップしています。たとえば、なたね油は化学溶剤を用いた抽出法ではなく、昔ながらの搾油製法の商品をご紹介します。手間のかかる製法を今も守る、安心安全な食品を厳選してご紹介しています。

プラントベースの食品提供により“食のバリアフリー”を実現

原料に植物性食材を使用したプラントベースの商品を主に提供しています。そのため、卵や牛乳など動物性食材の制限を余儀なくされている方や、思想等の理由で摂取を控えている方からは、家族と一緒に同じものを食べることができたとご好評をいただいています。これからも皆さまの“食のバリアフリー”を実現する食品をより多く提供していきたいと考えています。

【会社概要】

社名： 株式会社アルソア慧央グループ

創業： 1972年7月

代表者： 代表取締役会長 滝口 友樹哉

取締役社長 滝口 玲子

事業内容： 化粧品、健康食品、食品、浄水器の研究開発製造、食品その他関連商品の製造・加工及び販売
農作物の生産及び販売、飲食業、宿泊業 等