# ▲ ごほうびタイム!

「ちょっと甘いもの食べたいな」「急にお友達が来ることに なった」そんなときに活躍する冷凍ケーキ。「好きな時に 好きなだけ食べられるのは魅力的。でもおいしいのかな?」 そんな疑問を解消すべく、今回DEKO編集部が福岡県に ある五洋食品産業株式会社へ取材に行ってきました!



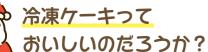
、教えてくれた方/ 五洋食品産業株式会社 営業部 西島 慎吾さん

> 五洋食品産業株式会社 [福岡県糸島市多久819番地2]











実は冷凍ケーキは、お家で解凍した瞬間に完成するように 作られたケーキなのです。重要なのはケーキの水分量! 解凍していく中で蒸発してしまう水分を計算して、素材 ひとつひとつの水分量や糖度を研究し調整しています。

がんばるあなたにごほうひん



どうやって 作っておるのじゃ?

職人の細やかな技術と最新の機材によって作っています。



## 工場の衛生管理は どうなっておるのじゃ?

作業エリアに入る前の手洗い、エアシャワー等はもちろん、

作業者は1時間ごとに粘着ローラーがけをしています。

こだわりのケーキをおいしく安心して召し上がって いただくために、衛生管理を徹底しています。



機材を使用し効率的に生産している行程と、 職人の手によって丁寧に作業する行程があり ます。特に気温の変化によって焼き時間を 変えるなど、職人の細やかな技術によって

ひとつの冷凍ケーキを作る過程で、最新の

ケーキのクオリティを上げています。



焼き具合のチェック! 職人の判断で焼き 時間が変わります。

> 中心温度が 75℃になってる か確認中じゃ!



足の裏まで ローラーがけ するんじゃ!



# ケーキのこだわりを教えてほしいのじゃ! 一体の

# こだわり / 職人の技術力

経験を積んだ職人の手におっ! よってクリームを乗せたり、



機械が職人と同じスピードで やろうとすると、クリームが飛 び散って大変なことに!





福岡県産 あまおう苺モンブラン 凍 220g(4個) 本体価格 898円 税込価格 969円 次回予定 2月2週

### ぎふ・中津川の和栗モンブラン

名前の通り岐阜県中津川市で採れ る和栗を使用した和栗クリーム が特徴。ホイップクリームには沖縄 県産の加工黒糖を隠し味として 使っています。

各地のおいしい素材 を使っておるんじゃ!

ぎふ・中津川の和栗モンブラン

本体価格 798円 税込価格 861円

凍 240g(4個)

次回予定 1月2週



### ∞∞レアチーズケーキ

こだわり2/こだわりの原料

国内産小麦を100%使用し、本場オセア ニア産の豊かな大地で育ったミルクから できたクリームチーズを使用しています。



ここでは一日3,000台の ケーキを作っておるぞ。





#### **coop** レアチーズケーキ (レモン果汁入り)

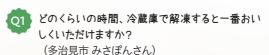
凍 185g(4カット)

本体価格 648円 税込価格 699円 次回予定 12月2週





# ○ & A 冷凍ケーキについて聞いてみました!!



▲ 1時間半~2時間、冷蔵庫で解凍するのをおすすめ します。ムース系の冷凍ケーキは、少し短めの解凍 時間にするとアイスケーキのような食感を楽しめます。

4個の内2つ食べ残りを保存するときは、入った箱で 保存すればよいですか? (笠松町 趣里さん)

箱のシュリンク(透明のフィルム)を外 した瞬間から劣化が始まりますので、 少し手間ですがラップで一つずつ包み、 元の箱もしくは密閉容器で保存してい ただくと品質が保たれます。



02 冷凍前と解凍後、どちらがおいしいですか? (岐阜市 きっちさん)

解凍後です。冷凍前のケーキは、解凍後の飛んでいく水分量などを 計算して作っているため、解凍後に一番おいしくなるように設計して います。冷凍前のスポンジケーキなどは味が濃く、 カステラのように甘くなっているんですよ。

解凍したら何日もちますか?? (各務原市 かおりさん)

> できれば当日に食べていただ けるとうれしいですが、品質と しては、解凍後48時間(2日間) としています。









