

# 白濱シェフのソイチーズケーキ

## しらはまヒストリー

素材も作り方も異なるタルトと生地のリドケを、同じ速度になるように工夫。

生地と一体化するタルトの開発に、8年の歳月を要しました。

また自らの舌を信じて、各地を飛び回りました。

『愛を感じ、幸せになれるチーズケーキ』。それには素材にそれぞれがチーズケーキという舞台上で生き活きと活躍しなければなりません。

今回、コクと深みのあるヘルシーな素材、『おからペースト』を生かしたチーズケーキを開発しました。どうぞ味わって下さい。

平成09年02月 全日本司厨士協会総本部 会長表彰

平成12年06月 日本調理師会本部 会長表彰

の他、数多くの表彰歴があります。



『とんねるずのみなさんのおかげでした』のお土産ランキングで、『シェ・しらはまのマンゴーチーズケーキ』は、『花畑牧場の生キャラメル』より上位の7位にランキングされました。

## おからペースト(ソイ・ペースト)とは

豆腐を作る工程で副生する”おから”は、これまで味の問題や取り扱い上の難点などから、殆ど有効利用がなされておりませんでした。

この”おから”を有用な食の資源として捉え、特殊な乳化技術により栄養成分などを損なうことなくペースト化することに成功しました。おからペーストに用いる原料大豆は、米国产、カナダ産を使用し、遺伝子組み換え大豆ではありません。

## おからペーストの特徴

1. 厳しい品質管理のもと、常に無菌状態を保っています。
2. おからペーストを添加することにより、食材の味にコクや深みが増します。
3. パン生地やカレー・ルーなどの、色々な食材のベースと良く混ざります。
4. 食物繊維が豊富です。(100gr中5gr含有)
5. メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)の予防として、カロリー低減効果。
6. イソフラボンを含み、更年期障害軽減や骨粗しょう症予防に効果。

株式会社クリエーションは、ソイチーズケーキの独占販売権を取得しています。

NHK総合テレビ

健康食品おから革命！新発想で激ウマに変身（2009年6月24日放送）

## 1. おからは優秀な健康食品！

おからは豆腐を作る時、豆乳を搾った後に残るもので、超優秀な健康食品です。というのも、

- 1) コレステロールの低下や動脈硬化、大腸がんの予防などに大きく期待されています。
- 2) ダイエット効果を上げてくれる働きまでわかってきました。

おからに多く含まれる「食物繊維」の働きによって、「腹もち」効果が長続きし、間食や食べ過ぎを防いでくれるからです。

- 3) おからが腹もち効果を上げる仕組みは次のように推定されています。

体内に入ったおからは胃液や他の食材の水分を吸収することで膨張。体積が2倍以上になると考えられているのです。

- 4) その上、他の食材から水分を奪い、消化物全体の粘度を上げます。

その結果、消化物はゆっくりと胃腸を通過することになり、食後の血糖値もゆっくりと上がって、満腹感が持続すると考えられています。

## 2. おからの美味しさ、二番搾りおから

豆腐を作る時、町の小さな豆腐屋さんの多くは、煮た大豆を2度以上搾って（漉して）、豆乳を得ています。1度目はキメの「粗い布」、2度目は「細かい布」で。

粗い布を通り抜けたキメ細かいおからが、2枚目の布に残ったもの。それこそが極上のなめらか食感のおから「二番搾りおから」です。

## 3. 豆腐作りの変化と味

ところが、おからは段階的にバサバサに、しかもおいしくなくなって行ったという証言がたくさん得られました。

その理由は豆腐づくりの変化。特に、「豆乳搾り機」の進化によるものでした。おいしい豆腐を作るために機械が進化すればするほど、おいしさはおからから奪われて豆腐に注ぎ込まれるようになって行ったのです。

実際、「食品成分表」には「旧来製法」と「新製法」の2つのタイプが記載されています。大きな違いは水分量。

旧来製法で81.1%あったものが新製法では75.5%に。最新の豆乳搾り機では68%まで水分が減少すると言います。

二番搾りではない「バサバサの現代おから」でも嬉しいことに、たんぱく質や食物繊維などの栄養素は変わらず残っています。

おからはバサバサだと言っても、まだ約70%の水分を含んでいます。

## 4. おからペーストの狙い

おからの旨みを残し、おからの持つ優秀な健康要素を生かすためには「二番搾りおから」からペーストを作ります。

ペースト化により旨みに加えてコクが増し、体内に効率よく消化・吸収されますので、疾病予防とダイエットへの効果とあわせ優れた食品補助材といえます。



### A：塩キャラメル ソイチーズケーキ

広島県蒲刈島の古来の塩「海人の藻塩」の持つ特性をしっかりと残し、しらはまチーズケーキの醍醐味である、後味の爽やかさと風味を堪能できる逸品です。

塩キャラメルが流行の中、もっとも味わい深い逸品です。

価格：1,800円/13cmホール



### B：日向夏 ソイチーズケーキ

柑橘の中でも、苦みと酸味と甘みのバランスが絶妙で、シェフの創るチーズケーキとの相性は日向夏みかんが一番。一口食べて香りを楽しみ、二口食べて果汁の豊かさに喜び、三口食べて、さっぱりとした後味に…

価格：2,000円/13cmホール



### C：すもも ソイチーズケーキ

高知県五台山産すももを使用したチーズケーキ。産地は高知市の南東部にある大島山(五台山)にあり、斜面での棚栽培により日照時間が長く、高品質なすももが収穫されます。甘味が強いので、砂糖はほとんど使用していません。すももの酸味が程良く、さっぱりした後味が特徴です。

価格：2,000円/13cmホール



### D：ブルーベリー ソイチーズケーキ

長野県産のブルーベリーを使用したチーズケーキです。信州のブルーベリーは、標高が高く昼夜の寒暖の差が大きい土地柄なので、味が濃く、程良い酸味が特徴です。濃厚なチーズクリームとの相性は抜群！

価格：2,000円/13cmホール

- ※ 【保存方法】 冷凍庫で保管して下さい。お届けより60日の賞味期限となっております。
- ※ 【お召上がり方】 冷凍庫から、一旦冷蔵庫で3時間解凍。解凍後、速やかにお召上がり下さい。
- ※ 季節商品ですので、数に限りが御座います。売り切れの際はご容赦下さい。

#### クール便送料一覧(税込)

本州・四国	北海道・九州	沖縄
735円	1,365円	1,470円

- ※ 離島の方は、別途お問い合わせください。
- ※ お届けはご注文日より、5営業日以内となります。(北海道・九州・沖縄は7営業日以内。)
- ※ 期日のご指定につきましては、ご注文日より5営業日以降からとなります。(北海道・九州・沖縄は7営業日以降。)
- ※ 弊社受付時間：月～金10:00～18:00 土・日・祝日：休み
- ※ 時間指定は、午前中・12時～14時・16時～18時・18時～20時・20時～21時からお選び頂けます。
- ※ お届け先が同一の場合、複数ご注文頂いても上記送料となります。



### E: デーツ ソイチーズケーキ

デーツとは、イラン(旧ペルシャ)原産のなつめやしの実のこと。  
 コーランには「神の与えた食物」、旧約聖書では「エデンの園の果実」とされる神聖な果実です。ミネラルを豊富に含み最近ではスポーツ選手が注目し、日本でも認知度が上がっています。  
 黒糖のようなこっくりとした甘みが特徴のデーツは、砂糖も控えられクリームチーズと合わせると、まるで和菓子のような味わいとなります。  
 価格：2,000円/13cmホール



### F: 蜂蜜（プレーン） ソイチーズケーキ

秋田県の田沢湖の奥地にある柗の木の原生林で採蜜した蜂蜜を使用したチーズケーキです。  
 やさしい味わいが特徴です。お口にも体にも美味しいチーズケーキです！  
 価格：2,000円/13cmホール



### G: 抹茶 ソイチーズケーキ

福岡県の代表特産品である「八女茶」を使用したチーズケーキ。  
 一般的な他産地の緑茶に比べて、味が濃厚で、特有の甘みがある「八女茶」が深みのある味わいを演出しています。  
 お口にも体にも美味しいチーズケーキです！  
 価格：2,000円/13cmホール



### H: 四万十栗 ソイチーズケーキ

高知県の四万十川流域で収穫された和栗を使用したチーズケーキ。  
 和栗のしっとりとした舌触りと、濃厚なチーズクリームが合わさると、高級な和菓子を頂いているようです。「四万十栗」とは高知県の西部を流れる最後の清流、四万十川の中流域で栽培されている和栗。  
 南国の陽射しと中山間の寒暖差により、上質の和栗が収穫されます。  
 価格：3,300円/13cmホール

#### のし表書き種類（名入れ不可）

不用	無地のし	御礼	御祝	内祝	御中元	暑中御見舞	御見舞	お歳暮
御年賀	粗品							

※ 名入れはお受け出来ません。ご了承下さい。

株式会社オプトクリエーション

〒222-0026

神奈川県横浜市港北区篠原町3014-2加祥ビル4F-C

TEL：045-439-3012 FAX：045-439-3013

URL：http://www.optc.co.jp

