

NEWS RELEASE

平成 21 年 3 月 31 日
オリエンタル酵母工業株式会社

創立80周年記念事業 スーパーパティシエ 辻口博啓氏プロデュース 業務用クリーム「HAIアッシュ」シリーズ発売

オリエンタル酵母工業(株)(本社：東京都板橋区、社長：中村隆司)は、本年6月30日に創立80周年を迎えます。これを記念し創立80周年事業の一環として、スーパーパティシエ辻口博啓氏プロデュースによる業務用の製菓・製パン用クリーム「HAIアッシュ」シリーズを4月1日に発売いたします。

「HAIアッシュ」シリーズは、辻口博啓氏が自らのイニシャルを冠し、華やかで存在感のある味わいを保ち、厳選素材を贅沢に使い、パティシエの手作り感を再現したスペシャリティ仕様です。また、業務用クリームに求められる保存性や作業性を確保しつつ極限までパティスリー品質を再現したプロユースのクリームです。

今般、HAI(アッシュカスター(カスタードクリーム)2品と、HAI(アッシュブルー(バタークリーム(油脂加工品))2品をラインナップいたしました。

HAI(アッシュカスター

アッシュカスター<プレーン>

牛乳をふんだんに使用し、そのおいしさをかきたカスタードクリーム。バニラビーンズの香りも豊かに、辻口博啓氏ならではの豊かな味わいと、とろけるようなテクスチャーです。

荷 姿：1kg×3、5kg×2
保管条件：冷蔵保管(5±3℃)
賞味期限：製造日起算60日(開封前)
用 途：サンド、注入

アッシュカスター<ショコラ>

日本人の口によく合うガーナ産のカカオマスを使用し、北海道産の生クリームを加えたガナッシュのような味わい。ブランドとカカオの香味が際立つ濃厚なチョコレートクリームです。

荷 姿：1kg×3、5kg×2
保管条件：冷蔵保管(5±3℃)
賞味期限：製造日起算60日(開封前)
用 途：サンド、注入

HB アッシュブール

アッシュブール<ミルク>

卵やバターの自然な風味を生かした、つややかでミルクィなクリーム。フルーツやナッツ、果汁など、さまざまな素材とのマリアージュにも適しています。

荷 姿：600g×4
保管条件：冷蔵保管（5±3℃）
賞味期限：製造日起算60日（開封前）
用 途：サンド、注入

アッシュブール<カフェ>

コーヒー豆をそのまま微粉末にしたカフェリーヌ（エスプレッソ）※を使用。コーヒー本来のコクと香ばしさがひろがります。芳醇な味わいで、すっきりとした後味のクリームです。

荷 姿：600g×4
保管条件：冷蔵保管（5±3℃）
賞味期限：製造日起算60日（開封前）
用 途：サンド、注入

※カフェリーヌ（エスプレッソ）
辻口博啓氏が提案し群馬製粉株式会社の超微粒テクノロジーから生まれた100%厳選されたアラビカ種コーヒー豆を使用した洋菓子素材



つじぐち ひろのぶ
辻口 博啓氏 プロフィール

1967年石川県七尾市の和菓子屋「紅屋」の長男として生まれる。18才より都内及びフランスの菓子店で修行を重ね、これまでに5度の世界大会に日本代表として出場し、優勝経験をもつ。現在「モンサンクレール」をはじめ、コンセプトの異なる10ブランドを展開。各企業とのコラボレーションやプロデュース、講演やTV・ラジオ番組の出演、ブログなど幅広く活躍中。2008年10月よりスイーツな生活を楽しむライフスタイルWebマガジン「Super Sweets」<http://super-sweets.jp/>を主幹、また新たに今春からネットを利用したスイーツの教育事業も展開予定。

以 上