

## “鍋に合う”パン！ Pascoの冷凍パン「ル・オーブン」が鍋料理と相性が良いことが判明 醤油系・味噌系・豆乳系鍋との相性は、“ビール×枝豆”以上！

敷島製パン株式会社（Pasco、本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：盛田 淳夫）は、味覚センサー「レオ」を用いた味覚・相性分析を実施し、焼成後冷凍パンブランド「L'Oven（以下、ル・オーブン）」と鍋料理の相性について検証しました。

ル・オーブンは、気軽にご家庭で焼き立てが食べられる焼成後冷凍パン※1ブランドとして、肉料理や和食、ワインなど様々なディナーに合うパンを展開しています。この度、鍋が食べたくなる冬の季節に、より皆さまにディナーのお供としてル・オーブンを楽しんでいただけるように、ル・オーブンの代表的なパン3種「バゲット」「豆乳のプチブルー」「くるみとレーズンのカンパーニュ」と、鍋の定番3種「醤油系鍋」「味噌系鍋」「豆乳系鍋」がどれほど相性が良いかを味覚センサー「レオ」※2を用いて実験を行いました。



### ＜実験結果のポイント＞

- ✓ 豆乳系鍋には「バゲット」（相性度93.8点）※3、醤油系鍋には「豆乳のプチブルー」（95.0点）、味噌系鍋には「くるみとレーズンのカンパーニュ」（96.2点）が最も相性が良く、「ビール×枝豆」（92.8点）※4よりも高い数値を示した。
- ✓ 「豆乳のプチブルー×味噌系鍋」（95.3点）と「くるみとレーズンのカンパーニュ×醤油系鍋」（94.9点）も相性が良い結果となった。「豆乳のプチブルー」と「くるみとレーズンのカンパーニュ」は、鍋料理3種それぞれと相性度90点以上の結果を示し、どの鍋とも相性が良い結果となった。
- ✓ ル・オーブンの特徴である「甘味」と鍋料理の「塩味」や「旨味」がそれぞれの味を引き立てあって、相性が良いことが明らかとなった。

※1 焼成後冷凍パンとは？

焼き上げたパンを急速冷凍したもので、自然解凍でも食べることができ、トースターで温めるだけで焼き立てをすぐに提供できる冷凍パンの一種。

※2 味覚センサー「レオ」とは？

慶應義塾大学で研究・開発された、AI技術を用いてヒトの味覚を再現した味覚センサーです。このセンサーは、味蕾（みらい）の代わりにするセンサー部分で食品サンプルから電気信号を測定し、独自のニューラルネットワーク（人工的な知能の実現）を通し、5つの基本味（甘味・旨味・苦味・酸味・塩味）、コクやまろやかさを定量的な数値データとして出力します。さらにAIに蓄積した味覚データから相性度を測ることができます。

※3 相性度の目安について 美味しい：90～99.9点 普通：80～89.9点 不味い：79.9点以下

※4 味博士の研究所「枝豆よりも相性良い？ビールのおつまみを味覚センサーで検証してみた」より

□結果詳細

**ル・オーブンのパンが類似品のパンに比べて、「甘味」「旨味」「コク」が高い結果に！**

各サンプルの5つの基本味（甘味・旨味・苦味・酸味・塩味）を数値化する味覚分析を実施しました。今回の実験では、ル・オーブンのパン3種（①ル・オーブンのバゲット③豆乳のプチブール⑤くるみとレーズンのカンパーニュ）の類似品として市販のパン3種（②市販のバゲット④市販のブール⑥市販のカンパーニュ）も実験対象に追加。ル・オーブンのパンが類似品と比較して、味に違いがあるか、鍋料理との相性が良いかを分析しました。まず①ル・オーブンのバゲットは、類似品である②市販のバゲットに比べて、③豆乳のプチブールは、④市販のブールに比べて、「甘味」「旨味」が高く、優位な差があることがわかりました。また⑤くるみとレーズンのカンパーニュも、市販のカンパーニュに比べて、「甘味」と「旨味」が高い傾向にあることがわかりました。加えて、5つの基本味の味覚バランス・味の強さによって数値化された「コク」については、ル・オーブン3種がそれぞれの類似品より高く、優位な差があることがわかりました。つまり、ル・オーブンのパン3種すべてにおいて、類似品より「甘味」「旨味」「コク」が強いことが明らかになりました。

	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味	コク
①ル・オーブンのバゲット	2.59	1.67	1.14	1.15	2.11	4.07
②市販のバゲット	2.26	1.82	1.11	1.14	1.83	3.78
③豆乳のプチブール	2.96	2.01	1.14	1.12	2.23	4.51
④市販のブール	2.52	1.89	1.13	1.12	2.00	4.06
⑤くるみとレーズンのカンパーニュ	3.05	1.88	1.34	1.13	1.99	4.46
⑥市販のカンパーニュ	2.93	1.76	1.25	1.14	1.83	4.23

【参考】

	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味	コク
⑦豆乳系鍋	2.38	2.54	1.15	1.12	2.60	4.63
⑧醤油系鍋	1.56	3.02	1.60	1.12	2.95	4.91
⑨味噌系鍋	1.33	3.12	1.15	1.13	2.85	4.71

\*5.0点満点

\*数値の差について

0.2以上差があれば有意な差があります。（95%の人が味の違いを感じられる）

0.1以上0.2未満の差であれば、傾向があります（60%の人が味の違いを感じられる）

**ル・オーブンと鍋料理の相性の良さは、「ビール×枝豆」以上！**

2つの食品同士でどれだけお互いの味を引き立たせられているかを測定する相性分析を行いました。食の相性の良さは、味覚のバランスで決まります。例えば、お肉と赤ワインの相性は、お肉の「旨味」や「甘味」と赤ワインの「苦味」のバランスがとれているからであり、強い味を示す異なる2つ以上の味覚バランスが良いと、互いに主張しすぎることなくお互いの味を引き立て合います。

今回の結果では、ル・オーブンのパン3種（①③⑤）は、それぞれの類似品（②④⑥）に比べて、鍋料理と相性が良いことが明らかになりました。特に、「豆乳系鍋」と「ル・オーブンのバゲット」の相性は93.8点、「醤油系鍋」と「豆乳のプチブール」の相性は95.0点、「味噌系鍋」と「くるみとレーズンのカンパーニュ」の相性は96.2点と、この3つの組み合わせは、「ビール」と「枝豆」の相性（92.8点）よりも高い結果となりました。また、「豆乳のプチブール」と「味噌系鍋」、「くるみとレーズンのカンパーニュ」と「醤油系鍋」の組み合わせも約95点と相性度が高いことがわかりました。さらに、「豆乳のプチブール」と「くるみとレーズンのカンパーニュ」においては、鍋料理3種それぞれと相性度90点以上の結果を示し、どの鍋とも相性が良い結果となりました。

	豆乳系鍋	醤油系鍋	味噌系鍋
①ル・オーブンのバゲット	93.8	84.4	84.7
②市販のバゲット	84.3	76.0	76.3
③豆乳のプチブール	92.6	95.0	95.3
④市販のブール	92.3	83.1	83.4
⑤くるみとレーズンのカンパーニュ	90.7	94.9	96.2
⑥市販のカンパーニュ	90.0	91.6	91.8

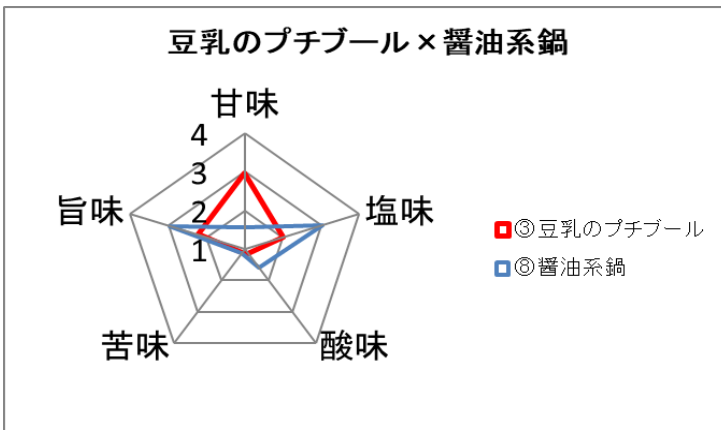
\*美味しい：90~99.9点 普通：80~89.9点 不味い：79.9点以下

## ル・オーブンのパンが鍋料理と相性が良い理由は、鍋料理を引き立たせる「甘味」にあり！

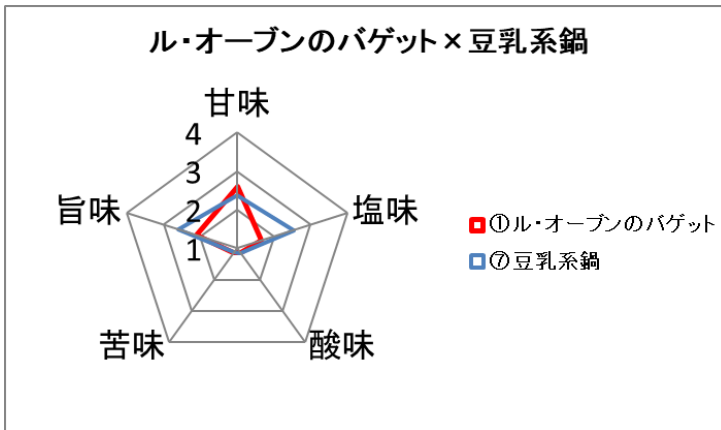
「おいしい」の秘密は5つの基本味（甘味・塩味・酸味・苦味・旨味）のうち、**2つか3つの味がバランスよく揃っていることです。**5つの基本味の数値（5.0点満点）は、高ければ高いほどおいしさを示しているというわけではありません。それぞれの食材の中で、強い味を示す異なる2つ以上の味覚バランスが良いことで、複数の味がコントラストとなって、お互いの味を引き立て合うことで、おいしい食べ合わせとなります。

今回の鍋料理とル・オーブンの相性においては、**ル・オーブンのパンの「甘味」が、鍋料理の「塩味」や「旨味」を引き立て、おいしさを生み出していることが分かりました。**今回実験を担当いただいた鈴木先生は、「**通常のパンであれば、鍋に比べると味が薄いので、味気なく感じてしまうが、ル・オーブンのパンだと鍋と比較しても遜色ない味の強さがあるので、意外にも相性が良い結果になった。**」とコメントしており、ル・オーブンが他のパンに比べて、鍋料理の「塩味」と「旨味」を引き立てるほどの「甘味」があることが明らかになりました。

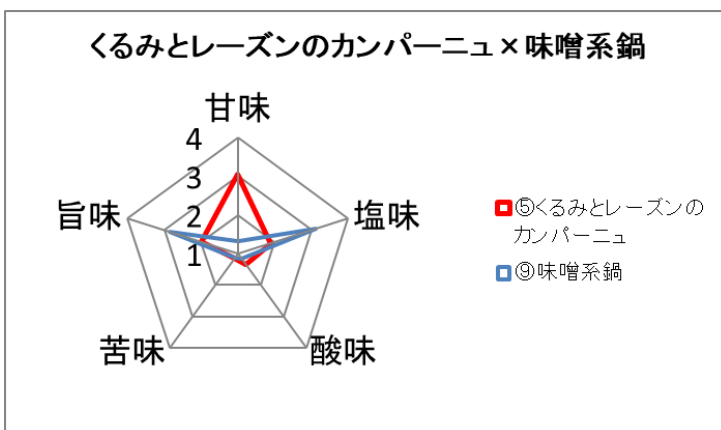
### **「豆乳のプチブール」の甘味（2.96）と「醤油系鍋」の塩味（3.02）・旨味（2.95）が味の相乗効果でおいしさを引き出しあって相性度95.0点！**



### **「ル・オーブンのバゲット」の甘味（2.59）と「豆乳系鍋」の塩味（2.54）・旨味（2.60）が互いの味を引き立てあって相性度93.8点！**



### **「くるみとレーズンのカンパーニュ」の甘味（3.05）と「味噌系鍋」の塩味（3.12）・旨味（2.85）が互いのおいしさを引き出しあって相性度96.2点！**



## ル・オーブンの「甘味」「旨味」の秘訣は、発酵時の温度と時間にあります！？

ル・オーブンのパンは生地を低温で長時間発酵させることで、「甘味」「旨味」を感じやすい風味豊かで味わい深いパンを実現しています。

長時間寝かせることで小麦粉中の酵素によるデンプン分解によって糖分が増えることから、「甘味」が増します。かつ、低温環境下で発酵させることで、パン酵母が緩やかに活動し、結果として生地中の糖分が多く残ります。

また、長時間発酵のメリットとして、生地を熟成することで生地の「旨味」が増し、更にパン酵母の配合量を減らすことができるため、パン酵母由来の独特な発酵臭が減少、小麦本来のおいしさを味わっていただけます。



低温長時間発酵

■発酵時間：約1日

### □実験をご担当いただいた鈴木先生からのコメント

**鈴木隆一氏（味博士/AISSY株式会社代表取締役社長/慶應義塾大学共同研究員）**

ル・オーブンの味の特徴はその甘味・旨味・コクの強さにあります。通常のパンであれば、鍋に比べると味が薄いので、味気なく感じてしまうのですが、ル・オーブンのパンだと鍋と比較しても遜色ない味の強さがあるので、意外にも相性が良いのです！しかもバターやオリーブオイルをつけなくてもこの強さの味が出るのは個人的に驚きでした。パンの世界の技術革新は日進月歩で、どんどん美味しくなっていますが、とうとう鍋にも合わせる時代になったのかと思いました。

### □分析概要

【分析期間】2019年11月27日～2019年11月29日

【分析方法】対象サンプルをAI味覚センサー「レオ」にかけて味覚分析（5味）・相性分析

【サンプル】

- ル・オーブンのパン3種（バゲット、豆乳のプチブール、くるみとレーズンのカンパーニュ）
- 市販のパン3種（バゲット、ブール、カンパーニュ）※上記3種と比較対象となる類似品として
- 市販の鍋だし3種（豆乳系、醤油系、味噌系）※同一メーカーの商品を使用

### □「ル・オーブン」について

「L'Oven（ル・オーブン）」は、Pascoがお届けする焼成後冷凍パン・菓子の通販限定ブランドです。“最高に美味しいパンを、最良の状態でお届けしたい”という思いから2018年11月より販売を開始しました。ル・オーブンのパンは、国産小麦の小麦粉と日本国内で本場フランスの味を再現した独自のルヴァン※を使用。ゆっくりと低温で長時間発酵させ、石窯で丁寧に焼き上げた本格的な欧風パンです。

丁寧に焼き上げたパンは、おいしさを損なわないように急速冷凍してご家庭にお届けします。ご家庭のトースターで温めるだけで、本格的な焼き立て欧風パンをお楽しみいただけます。

※ルヴァンはパンの発酵種。発酵時に乳酸菌由来の発酵生成物がパンに香りや風味を付与し、まさにパンのおいしさの種ともなる大切なものです。

【ご注文・商品の詳細お問い合わせ先】

L'Oven（ル・オーブン）：<https://www.pascoshop.com/loven>

お問合せフォーム：<https://www.pascoshop.com/inquiryform>

公式Instagram：[@loven.jp](https://www.instagram.com/loven.jp/) (<https://www.instagram.com/loven.jp/>)

**L'Oven**  
ル・オーブン OVEN to OVEN

