

スイーツトレンド最新情報

☆嗜好調査結果からみた現代スイーツ傾向☆
★「トレハロース」によるデザートへの保持効果★
☆神戸の洋菓子シェフが語るヘルシースイーツ☆

ここ最近のスイーツトレンドは、内容や好みを重視する傾向にあります。例えば、まもなく訪れるクリスマスのケーキは今まで以上に贅沢傾向にあるそうで、2万円近くの商品も百貨店からは登場しています。

一方で、パンケーキやカップケーキ、クロナッツ、甘いポップコーンなど、素朴なスイーツの登場も多く見られました。但し身近で馴染みのあるお菓子でさえも、こだわりによる価値向上が図られ、贅沢仕様になっています。

そうした中で、消費者が求めているスイーツと、工業製品としてのスイーツがどのように合致していくのでしょうか。また、トレンドの把握と、技術力、そして安心して食べられる商材の提供がますます必要になるでしょう。

今セミナーでは、素材やフレーバーの嗜好リサーチ結果から見たスイーツ傾向をB・M・FT様、トレハロースの活用について林原様、最後にパティシエの視点から、今求められるスイーツコンセプトについてお話し頂きます。

日時：2014年12月11日(木) 午後1時00分～4時20分

会場：東京・大井町「品川区立総合区民会館 きゅりあん」6階(地図は裏面参照)

受講料：お一人様 20,000円(税別) 新製品研究会会員は3名様無料

▼講演1 午後1時00分～2時00分

素材・フレーバーの嗜好からみたスイーツ傾向

～Sweets Taste調査結果から動きを探る～

株式会社B・M・FT リサーチャー 米山真知子氏

▼講演2 午後2時10分～3時10分

トレハロースのデザートへの利用

～おいしさの保持効果～

株式会社林原 糖質事業法部 L'プラザ東京ラボ 高倉幸子氏

▼講演3 午後3時20分～4時20分

安全なスイーツ(食品)を提供できる企業とは！

～カラダにやさしくて、美味しいヘルシースイーツの重要性～

株式会社レーブドゥシェフ 代表取締役 佐野靖夫氏

日本食糧新聞社・新製品研究会 武藤/貞莉 (TEL03-6679-0212)

『新製品研究会』は、新製品開発や市場戦略研究を目的とする方々を対象にした会員制研究会です。
新製品開発をテーマとしたセミナーを月1回開催(無料参加)、また新製品情報を、月刊誌『食品 新製品トレンド』と
情報WEBサイト『食@新製品』にて提供しています。月会費は、50,000円(税別)です。お問い合わせは上記まで。