

協助解決北美餐飲業界「食物耗損、浪費」問題的素材提案 於知名廚藝學院 CIA 邀集頂級主廚舉辦工作坊

為提昇日本以外國家對海藻糖 (商品名 TREHA[®]) 的認識，株式會社林原 (以下簡稱「林原」；總公司位於日本岡山市，現任董事總經理為安場直樹)，代表日本長瀨集團之食品素材事業組織「長瀨食品素材」，日前邀集來自美國及加拿大的 12 位主廚在美國廚藝學院「The Culinary Institute of America」(以下簡稱 CIA) 舉辦為期三天的工作坊。

本次活動旨在對於聯合國 17 項永續發展目標 (SDGs) 中的「目標 2.消除飢餓」、「目標 12.負責任的生產消費循環」做出貢獻。以包括北美頂級主廚的食品開發負責人為對象，說明 TREHA[®]的使用效果。活用其保持食品美味 (維持鮮度) 的特性，不僅能協助解決食物耗損及浪費問題，也有益於改善餐飲服務運作、削減整體成本、提昇菜餚品質。活動中透過實際的烹飪示範，確認了 TREHA[®]的功能多面向地適用於北美的餐飲業界。關於本工作坊的詳細內容會陸續公開於新開設的 TREHA[®]英語全球網站 (<https://www.nagase-foods.com/treha/>)。

往後長瀨食品素材將持續提供應用 TREHA[®]解決食物耗損、讓食品更佳可口的方案，以教育立場傳播對全球有貢獻的資訊，並積極地向日本以外國家的餐飲業界推廣。



來自美國、加拿大的 12 名主廚等人合照



向與會主廚示範烹飪效果的場景

工作坊簡介

- 【主題】 探索海藻糖 TREHA[®]工作坊之烹飪篇
-從西式餐飲觀點探討海藻糖之廣泛應用-
- 【時間】 2019年11月18日~20日
- 【地點】 美國廚藝學院 Culinary Institute of America at Copia (加州納帕郡)
- 【參加者】 包含北美頂級主廚的食品開發負責人，來自美國、加拿大共計 12 名
- 【講師及內容】 主持人：Barbara Alexander 主廚 (CIA 講師)
示範：於日本料理之應用，播川哲也 主廚 (Wadatsumi, LA)
示範：於西點之應用，望月完次郎 主廚
(Global Pâtisserie Supporters Club 成員，現任職於東京帝國飯店)
實習：與會主廚們實際烹調 (CIA 提供之食譜 & 自創食譜)
- 【主辦者】 株式會社林原、長瀨食品素材 (Nagase Food Ingredients)

與會主廚們的反應

為了讓參加者實際了解 TREHA®的使用方法和效果，主辦者特別邀請有多年使用經驗的兩位主廚進行示範。日本料理的播川主廚及西點的望月主廚分別在與會人士前展現手藝，試吃結果更是令人驚豔！

需要一次處理大量食材的餐飲服務，或是必須控制上菜時間的大型宴會等情境，如何延長未烹調的蔬菜和水果的新鮮度、靈活運用冷凍食品、調整烹調時間等問題經常被視為重要關鍵。TREHA®的效果正好能在這些方面提供解決的線索而備受矚目。

活動舉辦時間在歐美的感恩節之前，因此主廚們對於烹調火雞或雞肉的使用效果特別有興趣，發問源源不絕。透過親手烹調，所有與會成員對於 TREHA®讓食材更可口的功能感到非常驚訝。雞肉柔軟多汁，烘烤過的顏色也比以往更加美味誘人！

※Barbara Alexander 主廚在工作坊結束後的訪談內容請參考 YouTube：

<https://www.youtube.com/watch?v=Vj7bOZPXMOU>



CIA at Copia 的外觀



主廚們試吃示範的菜色



所有參加者都拜倒在望月主廚的舒芙蕾起士蛋糕之下



主廚們對於 TREHA®長時間保持沙拉新鮮度的效果驚為天人



TREHA®發揮效果，雞肉多汁且烤色美觀



主廚說明應用 TREHA®的自創食譜，熱烈的交換意見

美國廚藝學院 The Culinary Institute of America (CIA)

創立於 1946 年 CIA 是世界首屈一指的廚藝學院，被稱為餐飲產業的哈佛大學。其擁有完善的設施及課程，紐約排名前十的頂級餐廳主廚中就有 7 位是 CIA 的畢業生。總部設立於紐約，於 2016 年秋季在加州納帕郡設立了 Copia 分校，期盼能培養出與美國的紅酒產業共同成長，引領精緻餐飲的主廚人才。

◆ 株式會社林原官方網站：<https://www.hayashibara.co.jp/>

◆ 本新聞稿相關諮詢：https://www.hayashibara.co.jp/data/cn_contact/