

きょうの
食品まめ知識

フラワーペーストは 花じゃない？



クリームたっぷりのクリームパン。裏の表示を見てみると、原材料名にはフラワーペースト、小麦粉、砂糖、卵、・・・とあり、クリームの表示はありません!!

「クリームはどこにいったの。」「フラワーペーストってなに。」とお思いになった方いらっしゃいませんか？

フラワーペーストは、Flour（小麦粉）+Paste（ペースト状）を組み合わせた造語です。

「小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉、果汁、いも類、豆類又は野菜類を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するもの」を意味します。

ですので、クリームがフラワーペーストだったのです。原材料は重量の割合の高いものから表示しますので、フラワーペーストが一番重量の割合が高いこととなります。ちなみにピーナッツバターもフラワーペーストなのです。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL : 075-414-5654 URL : <http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>