



マカダミア月餅

マカダミア
カーネルスタイル

6 & 7
とオイル



コンセプト
マカダミア月餅



蒸し調理適度
適切



調理時間
長期



ナッツの熱暴露
暴露なし



生／ロースト
生またはロースト



シェルフライフ
短期、中期、長期



加工方法
焼成



ナッツ推奨使用率 (%)
カーネル15%-35%
オイル5%-10%

月餅は中国の重要な食文化として、中秋節に家族の絆と祝いの象徴として楽しまれています。一般的には丸型または四角で、完全性を表します。伝統的には蓮の実のペースト、小豆のペースト、または塩漬けの卵黄を詰め、薄い黄金色の生地で包まれます。近年、月餅は変化しつづける食文化を反映し、現代的な風味や食感を取り入れ進化しています。

マカダミアナッツを月餅に加えると、独特で贅沢なアレンジができます。その自然なクリーミーでバターのような風味が、フィリングの贅沢感を高め、小さなナッツが繊細な食感を加え、より深みのある感覚を提供します。マカダミアは製品のプレミアム感を高め、グルメなギフトに貢献します。この東洋と西洋の融合は伝統を尊重しつつ、月餅の可能性と市場拡大を促します。

このアプリケーションガイドの推奨事項は、マカダミアの粒が月餅のフィリング内に使用され、焼成時に直接熱にさらされない月餅レシピに適用されます。

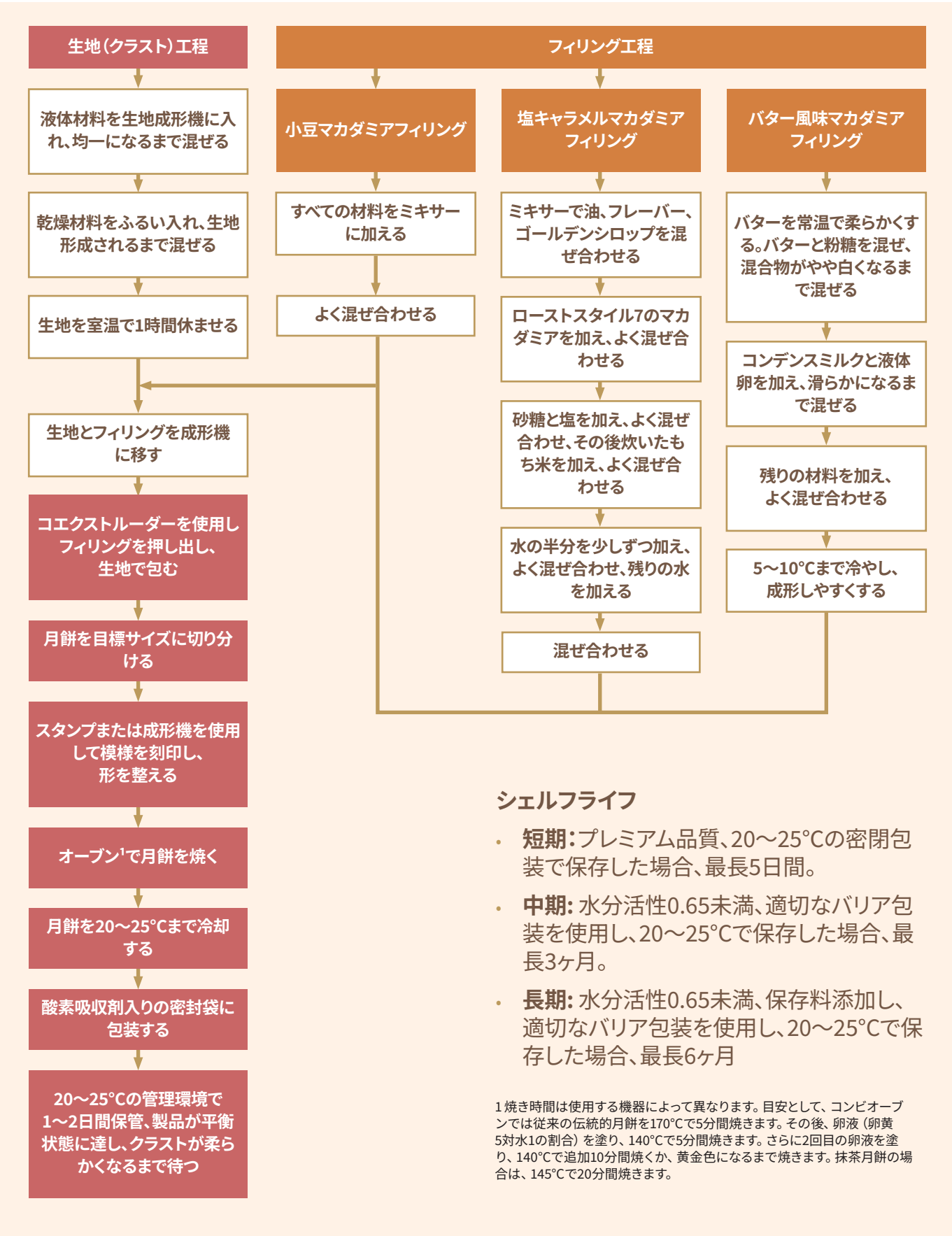
配合
伝統的な月餅

			加算率(%)	
原料		説明	小豆マカダミア フィリング	塩キャラメル マカダミア フィリング
生地	ゴールデン シロップ	ゴールデンシロップ	15.00	15.00
	オイル 1	マカダミアオイル	6.75	6.75
	アルカリ水	炭酸カリウム28.1%および炭酸ナトリウム1.5%	0.35	0.35
	小麦粉	中力粉	27.90	27.90
フィリ ング	マカダミア1	スタイル 6 or 7 (生)	25.00	-
	マカダミア2	スタイル 7 (自社 ロースト 145 °C 20 分)	-	33.00
	オイル 2	マカダミアオイル	-	1.40
	塩	ファインクッキングソルト	0.10	0.30
	小豆餡	こしあん	24.90	-
	砂糖	白砂糖	-	1.70
	ゴールデン シロップ	ゴールデンシロップ	-	4.80
	フレーバー	キャラメル味	-	0.20
	もち米	炊いたもち米	-	5.50
	水	水道水	-	3.10
合計			100.00	100.00

バター風味マカダミアフィリングの抹茶月餅

			加算率 (%)
原料		詳細	
生地	グルコース シロップ	グルコースシロップ	12.50
	水	水道水	4.00
	オイル	マカダミアオイル	6.80
	抹茶	抹茶パウダー	1.00
	小麦粉	中力粉	25.70
フィリ ング	マカダミア	スタイル 6 または 7 (生)	25.00
	バター	無塩バター	7.00
	砂糖	粉砂糖	8.45
	コンデンスミルク	コンデンスミルク	1.80
	卵	低温殺菌液全卵	2.00
	塩	ファインクッキングソルト	0.10
	ミルクパウダー	全指粉乳	3.65
	ココナッツ	ココナッツ粉末	2.00
合計			100.00

加工工程表



注：提示されたガイドラインはすべて調査目的であり、提供された製剤、包装および工程に関連する、達成可能な製品保存期間に関する指標データである。市販の製造業者は、その製造業者固有の装置および操作条件を用いて、製品の保存可能期間および処理パラメータを検証する責任を負うものとする。

マカダミア推奨サイズ

伝統的月餅 小豆マカダミアフィリング

- マカダミアオイルを生地に使用すると、生地に光沢を加え、クリーミーな味わいになる。
- 小豆フィリングには、スタイル6と7が適切。スタイル7はより均一になり、コンパクトな食感を実現、一口ごとにクリーミーなナッツの風味が迅速に広がる。一方、スタイル6はフィリングのカリッとした食感を引き立てる。
- 生とローストのマカダミアには、風味や食感に顕著な違いはない。

伝統的月餅 塩キャラメルフィリング

- マカダミアオイルを生地に使用すると、生地に光沢を加え、クリーミーな味わいになる。
- フィリングにはスタイル7を推奨。フィリングの構造を維持し、崩れを防ぎつつ、ナッツの粒が目に見えるように残すため。
- ローストしたマカダミアは、生のよりも優れており。キャラメル色、カリッとした食感、濃厚でローストされたナッツの風味が特徴。

抹茶月餅 バター風味マカダミアフィリング

- マカダミアオイルを生地に使用すると、生地に光沢を加え、クリーミーな味わいになる。
- スタイル6と7が適切。スタイル7はより均等に分けられる。スタイル7はより均一に、コンパクトな食感を実現し、一口ごとにクリーミーなナッツの風味が素早く広がる。一方、スタイル6はフィリングのカリッとした食感を強調
- 生のナッツは濃い緑の生地と白いフィリングの色のコントラストを際立たせるので、ローストよりも好まれる

マカダミア推奨使用分量

- 生地（クラスト）**：生地にマカダミアオイルを5～7%加え、光沢のある仕上がりを実現。
- 伝統的月餅小豆フィリング**：完成品には15～25%のマカダミアの配合
- 伝統的月餅（塩キャラメルフィリング）**：フィリングにマカダミアオイルを1～2%加えることで、シロップの粘着性を軽減し、食感を引き立てる。マカダミアの風味を際立たせるため、フィリングに25～35%のマカダミアを配合
- 抹茶月餅（バター風味マカダミアフィリング）**：完成品にマカダミア20～30%の配合

注：推奨される添加量は、生地とフィリングの比率が1:1の完成品における添加率を基にしている。

マカダミアの扱いと評価

- 小豆のフィリングのマカダミアはローストと生のどちらを使用しても違いはない。
- 塩キャラメルマカダミアフィリングは生のマカダミアよりローストのほうがよく、バター風味のマカダミアフィリングでは生のマカダミアが好まれる。
- クラストにマカダミアオイルと他の植物油を使用した場合、有意な違いはない。ただし、マカダミアオイルを使用することは、マカダミアの含有量を増加させ、製品のプレミアム品質を強調する効果的な方法と言える。
- マカダミアは、生地（クラスト）で完全にコーティングされているため、焼成後も品質は維持される。

製造上検討事項

- 焼成中に卵液を2回塗布することで、黄金色で光沢のあるクラストになる。薄く塗布することで、月餅の生地に過剰な水分が蓄積するのを防げる
- 機器の能力に応じて、焼成温度と熱設定を調整すること
- 伝統的な月餅のレシピは必要に応じて、ゴールデンシロップの一部をグルコースに置き換えて、より中立的な甘味を実現できる
- 消費前に月餅をパッケージ内で1～2日間休ませ生地が柔らかく、製品が平衡になるようにする

代替フレーバー案

- マカダミア抹茶月餅（ココナッツとクランベリー入り）
- マカダミア抹茶月餅（小豆入り）
- マカダミア伝統月餅（蓮の実ペースト入り）
- マカダミア伝統月餅（塩卵黄入り）
- マカダミアチーズスノースキン月餅
- マカダミアとブルーベリーチーズフィユ ブルームーン月餅（ブルーの皮に蓮の実ペースト）
- マカダミアと紫イモの月餅（タロイモペースト入り）

法令順守コンプライアンスチェック

記載されているすべての原材料はオーストラリア国内では推奨レベルかつ使用可能です。ご自身の国内に関連する規制基準をご確認いただき、遵守し、必要に応じて使用される原材料を調整ください。



マカダミアサプライヤーをお探しですか？

オーストラリアのマカダミアサプライヤーディレクトリをご覧ください
trade.australian-macadamias.org/ja/suppliers/

次のマカダミア製品について、より詳しいテクニカルサポートをご希望ですか？

オーストラリア マカダミア テクニカルガイドラインをダウンロードください

trade.australian-macadamias.org/ja/technical-resources/technical-guide/