



マカダミア ドライコーティング

マカダミア
カーネル スタイル

スナック用:
スタイル

4S

かそれ以上

味付け・トッピング
用:

6 or 7

スタイル



コンセプト
ドライフレーバーのコーティングマカダミア



蒸し料理適合性
なし



加工方法
ローストしてコーティング



生/ロースト
生



シェルフライフ
長い



ナッツ推奨使用量 (%)
カーネル 87-94%
マカダミア オイル 1%

ドライコーティングされたマカダミアは、プレミアムなスナックと料理の多様性を現代的に表現した製品です。特徴的なバターのようなサクサクとした食感を持つマカダミアは、どの風味にも適した理想的なベースとなり、単なるスナックから多機能なグルメ素材へと変身させます。

セイボリーコーティングは、大胆な塩とスパイスブレンド、ハーブ、チーズパウダーなどが含まれ、マカダミアの天然なクリーミーさを引き立てる豊かな風味とスパイス感を提供します。スイーツバリエーションには、ココア、シナモン、バニラ、フルーツパウダーなどが使用し、層になった風味と満足感のあるサクサク感が楽しめます。ドライコーティングプロセスは、ナッツの品質と食感を維持しつつ、汚れにくく便利な食べ心地を実現します。

スナックを超え、ドライコーティングされたマカダミアは多様な料理に適しています。刻んだものや丸ごと使用し、焼き菓子に食感と深みを加えたり、ケーキやデザートに視覚的に印象的で風味豊かなトッピングとして使用できます。塩味コーティングのナッツは、サラダ、グレイنبowl、チーズプレートなどにカリッとしたアクセントとして輝き、湿気や構造を変えずに高級感を添えます。

そのものを楽しむか、レシピに組み込むかに関わらず、ドライコーティングされたマカダミアは、大胆な風味、魅力的な食感、贅沢な感覚を提供し、シェフ、製品開発者、独自のものを求める消費者にとっての柔軟性を備えています。

このアプリケーションガイドの推奨事項は、セイボリーまたはスイーツのドライパウダーを使用したかたまりないマカダミアに適用されます。

配合

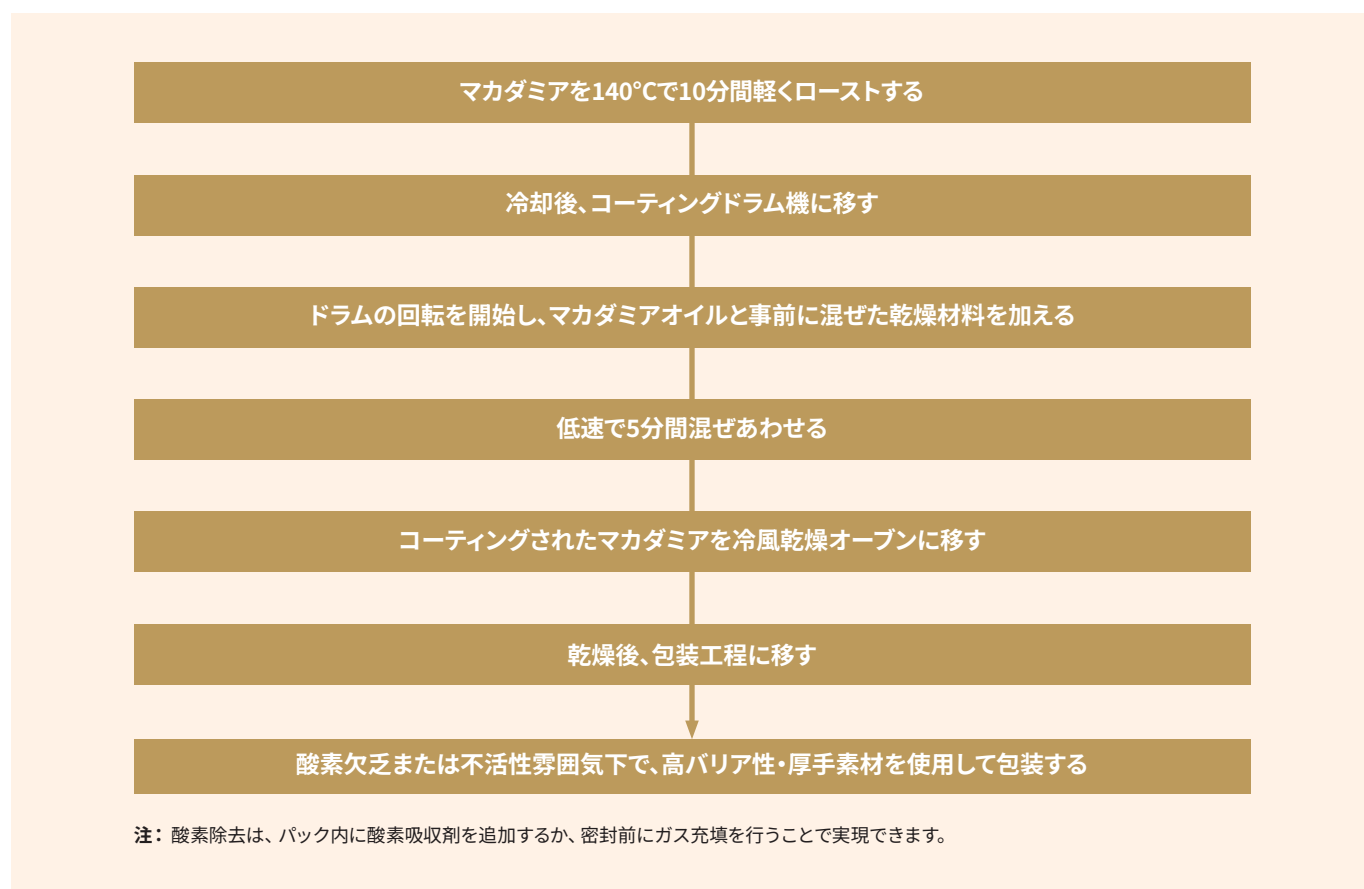
韓国風プルコギスナック（甘さ、塩味、セイボリー、うまみ）

原料	説明	加算率 (%)
醤油パウダー	醤油パウダー ひいたもの	1.90
砂糖	三温糖	1.90
ニンニク	ニンニクパウダー ひいたもの	0.10
ショウガ	ショウガパウダー ひいたもの	0.10
玉ねぎ	オニオンパウダー ひいたもの	0.30
ビーフストック	牛肉の出汁、パウダー	0.30
りんご	スプレードライ パウダー	0.30
ごま油	プレミアムグレード、ごま油	0.10
マカダミア	スタイル4S(ロースト済み)	94.00
マカダミアオイル	マカダミアオイル	1.00
合計		100.00

配合: スイートラズベリーマカダミア

原料	説明	加算率 (%)
ラズベリー	フリーズドライパウダー	6.00
砂糖	白砂糖	6.00
マカダミア	スタイル 6	87.00
マカダミアオイル	マカダミアオイル	1.00
合計		100.00

加工工程表



シェルフライフ

- 常温保存（20～25℃）：12～18ヶ月

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

- **スナック用:** スタイル4S カーネルハーフ または ホール
- **フレーバー付またはトッピング用:** スタイル6または7

ドライコーティング推奨使用

- **スナック用:** 製品総重量の5~10% 使用し、希望する風味の濃度に応じて調整。
- **フレーバー付またはトッピング用:** 製品総重量の10~15% を使用し、希望する風味の濃度に応じて調整。

マカダミア取り扱いと評価

- ドライコーティング前にマカダミアをローストすると、食感の安定性が向上し、均一なベスカラーが形成され、視覚的な魅力を高める。また、使用したシーズニングの色や付着性に悪影響を及ぼさない。
- フレーバー付またはトッピング用の場合、スタイル6は視覚的に魅力的で食感のカリッとした成分を提供。スタイル7はより強い風味と柔らかいカリッとした食感を実現。

製造上検討事項

- マカダミアを均一にローストすることは、最適な製品品質のために不可欠。過度のローストは、コーティングの風味を損う可能性有。一方、ロースト不足は食感の不足やカリッとした食感の低下を引き起こす可能性あり。
- マカダミアのコーティングに必要な時間は、コーティングドラムの構成および乾燥コーティングブレンドの組成と粒度によって異なる。プロセスパラメーターを最適化して、均一で完全なコーティングを確保すること。
- ドライコーティング前にマカダミアオイルを塗布することで、シーズニングがカーネル表面に付着しやすくなる。オイルはにカーネルに吸収され、油分の残留を残さずに付着性を高める。
- 冷却空気乾燥炉を利用できない場合、常温空気乾燥の使用可能。乾燥時間は、コーティングが完全に固まり、シロップの水分が包装前に許容レベルまで減少するように調整する必要あり。
- 包装から酸素を除去または減少させることで、保管中の酸化や腐敗のリスクを最小限に抑える。ガラス瓶やプラスチック容器の場合、酸素吸収剤の添加を推奨。パウチやフロー包装の場合、酸素を排除するためのガス充填が最も効果的な方法。

代替フレーバー案

セイボリー

- ヒッコリーBBQ
- ザタール (ハーブの香り、酸味、ナッツ風味、土の香り、芳香)
- モンゴルスパイス(温かく、コクがあり、コショウの効いた、にんにくの香り、やや甘い)
- わさび
- ジャマイカジャーク (辛く、燻製、甘い、ハーブの香り、刺激的)
- マリーリバーソルトとタスマニアマウンテンペッパー
- 日干しトマト、バジル、パルメザン
- ハバネロチリとフィンガーライム
- コルマカレー (クリーミー、マイルド、ナッツ風味、芳香、コクのある)
- ティッカマサラ (クリーミー、酸味、スパイシー、燻製、セイボリー)
- キムチ (辛い、酸っぱい、発酵、にんにく、うまみ)
- 揚げた蟹とチリ

スイート

- ストロベリー、ブルーベリー、ボイセンベリー、アプリコットなど。
- マンゴーとココナッツ
- リンゴとシナモン
- オレンジとカルダモン

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/