

プルーンピューレ Prune Puree

モニターアンケート結果

プルーンピューレを使ったヘルシーなお菓子やパンに関するモニターアンケート結果をご紹介します。

モニターを募集し、アンケートを行いました。

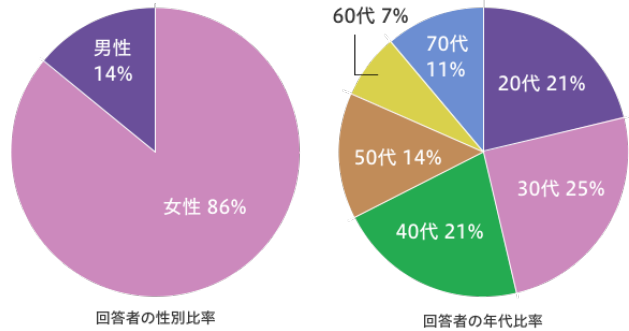
<募集条件>

- ・ご自宅で種抜きプルーンを「プルーンピューレ」にし油脂や砂糖の代わりに使いヘルシーなお菓子やパンを作る
- ・カリフォルニアプルーン協会 Facebookイベントページに投稿していただく

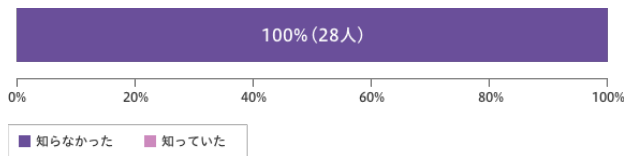
それによると、バターなどの油脂を使用した時より「しっとり・モチモチして美味しかった」、「油脂や砂糖が低減できヘルシー」など、「プルーンピューレ」を油脂や砂糖の代わりに使用した、ヘルシーなお菓子やパンのニーズが高いことが明らかになりました。

モニター期間	2013年2月6日～3月31日
アンケート方法	郵送
アンケート配布総数	72 (回答者数 : 28 / 回答率 : 38.88%)

● アンケート対象



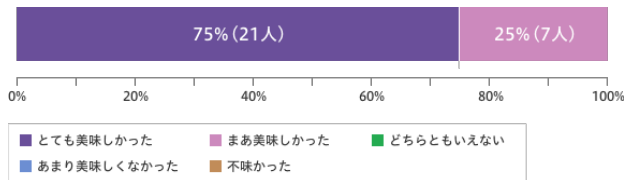
Q1.ドライフルーツのプルーンと水を攪拌して作る「プルーンピューレ」がお菓子やパン作りのバターやマーガリンなどの油脂の代わりになることを今回のモニターに応募する前から知っていましたか？



Point

全員の方が「プルーンピューレ」がバターやマーガリンなどの油脂の代わりとなることを「知らなかった」と回答されました。

Q2.実際に油脂の代わりに「プルーンピューレ」を使って、お菓子やパンを作ってみて、油脂を使った時と比べてどうでしたか？



Point

全員の方がバターやマーガリンなどの油脂を使った時と比べて美味しかったと回答されました。

しっとり・モチモチして美味しかった

いつもより、しっとりとしていた気がします。味が変わる事がないので、プルーンが苦手な人も大丈夫そうですね。

しっとりして、優しい味になった。

ちゃんと焼けていてしっとりしているのに、砂糖が少なくできるのでとても良いと思いました。レシピ本がとても良かったです。

バナナとホットケーキミックスにプルーンのピューレを入れて焼いてみました。しっとりしてバターよりさっぱりして美味しく思いました。

早速パンをバターなしでピューレのみで作ってりましたが、とても美味しいです。バター

美味しさに加えヘルシーなのが嬉しい

自然の甘みでとても美味しかったです。いつも、プルーンを原形のままでパン作りに入れていたのですが、ピューレ状にするだけで、バターや砂糖を使わなくて済んだので、とてもヘルシーに作ることができ、今後、ピューレ状にしようと思いました。

美味しかったです。ヘルシーなのも嬉しいです。授乳中で鉄分が不足がちなので助かります。妊娠中の女性にもオススメです。

「油脂の代わり」というのが魅力的で、今のところパンにしっか使っていませんが、お菓子のレシピも試してみようと思います。

なしでも満足です。むしろ、こちら（ブルーベリー）の方がもちり感が出て好きです。

その他のご意見

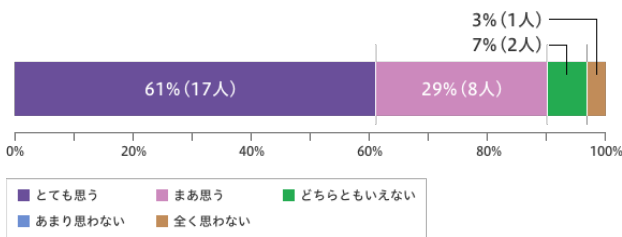
バター代わりに使えると知り、半信半疑で作りましたが、ちゃんと食パンが焼けました。（笑）

毎週金曜日にスイーツを作って孫達にプレゼントしています。ブルーベリーを使ったケーキを作っていますが、バターの代わりに使うのは初めて知りました。

目からうろこ。美味しかったです。

作ったものを食べるまでは、もっとブルーベリーの味が強くなるかと思っていましたが、実際は香ばしさが増し、まるでバナナを入れたパウンドケーキのような甘いケーキができました。

Q3.今後も"ブルーベリー"を油脂や砂糖の代わりに使って、ヘルシーなお菓子やパンを作りたいと思いますか？



90% (25名)の方が美味しさに加えて、脂肪分や糖分、カロリーが低減できヘルシーとの理由で、今後も油脂や砂糖の代替として「ブルーベリー」でお菓子やパンを作りたいと思うと回答されました。

とても思う

ホームベーカリーを使ってパンを焼くことが多く、バターを大量に消費していた。この油脂をヘルシーなブルーベリーに置き換える事ができるなんて夢のようです。

カロリーや脂肪分を気にせずにお菓子が食べれるのが魅力的です。

子どもと夫がブルーベリーが苦手なので、こっそり入れようと思います。

ちょうど妊娠、糖尿病で脂質、糖分を少なくする必要があったので、甘い物を食べたい時に作ってみて参考になりました。

すぐ参考になりました。美味しくなって体に良いので今後も活用したいと思います。

油脂や砂糖を減らせて、味を犠牲にしないのはとても嬉しいですね。

これからも作ってみたい。ブルーベリーを色々ケーキだけでなく、豚肉を焼いた時やハンバーグにも、ソースとしても使ってみたい。

とても気に入りました。健康の事を考えるととても思います。今後も積極的に使用していきます。

卵アレルギーでも対応できるようブルーベリーの焼菓子の本を次回リニューアルした時に卵アレルギー対応したレシピを掲載して欲しいです。

今後購入して、使いたいと思います。ありがとうございました。

バターの脂肪分や単価を考えると、ブルーベリーの方がよりカロリーも低く、かつ、私は貧血がひどいので、鉄分を摂れるブルーベリーを使用したいと思います。

まあ思う

ヘルシー志向の現代には、バター代わりにブルーベリーは斬新なアイデアなので、話題作りに今後もこのようなお菓子を作って、友達に配ってみたい。

色々アレンジができるからいいと思います。

ブルーベリーを作るのが多少面倒なので、元々ブルーベリー状態でチューブ等に入っていたら嬉しいです。

どちらともいえない

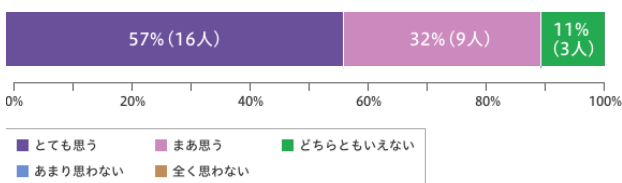
ブルーベリーが売っていたら使うかもしれないが、自分で作ってまで利用しようとは思わない。

正直言えば、そのまま食べるのが一番美味しいです。

全く思わない

毎日そのままいただくのが美味しくヘルシーです。

Q4."ブルーベリー"を油脂や砂糖の代わりに使ったヘルシーなお菓子やパンが市販されたら、購入したいと思いますか？



"ブルーベリー"を油脂や砂糖の代わりに使ったヘルシーなお菓子やパンを購入したいと思うという方は89%(25人)とヘルシーなお菓子やパンのニーズは高くなっています。

カリフォルニアの太陽の恵みをギュッと凝縮したカリフォルニア プルーンの最新情報 カリフォルニア プルーン協会

©California Prune Board. All Rights Reserved.