

チョコレートだけに頼らない
デザート演出

—代替素材とアクリルツールで実現する、
サステナブルな一皿—



Created by



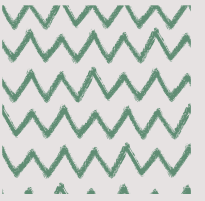
はじめに

近年、パティスリーを取り巻く環境は大きく変化しています。特にチョコレートは、天候不順や需給の変動によって価格が高騰しており、日々の仕込みやメニュー構成にも影響が出ています。

本資料では、チョコレート代替品の動向と、原材料高騰に向き合うための工夫について、日々のケーキづくりを、無理なく続けるためのヒントとして、ぜひご活用ください。



目次



- ・ 広がるチョコレート代替品の選択肢
- ・ 代替品が注目される背景：原材料価格の高騰
- ・ パティスリーにおける“飾り用チョコレート”の課題
- ・ アクリルツールによる「魅せる」デコレーションの効率化①、②
- ・ 小さな工夫がもたらすメリット
- ・ これからの飲食店・パティスリーに求められる視点

広がるチョコレート代替品の選択肢

カカオ以外の素材を使ったチョコレート代替品は、ここ数年で大きく広がりを見せています。風味や質感の違いを楽しめるだけでなく、調達リスクを分散できる点でも注目されています。

特に近年話題の代替品には、
”ひまわりチョコレート””コーヒービーンチョコレート””ごぼうチョコレート”などがあります。

これらの代替品は、カカオとは異なる個性を持ちながらも、ケーキの仕上げや焼き込みなど幅広い用途で活用できます。素材の選択肢が増えることで、パティスリーの表現の幅も自然と広がっていきます。

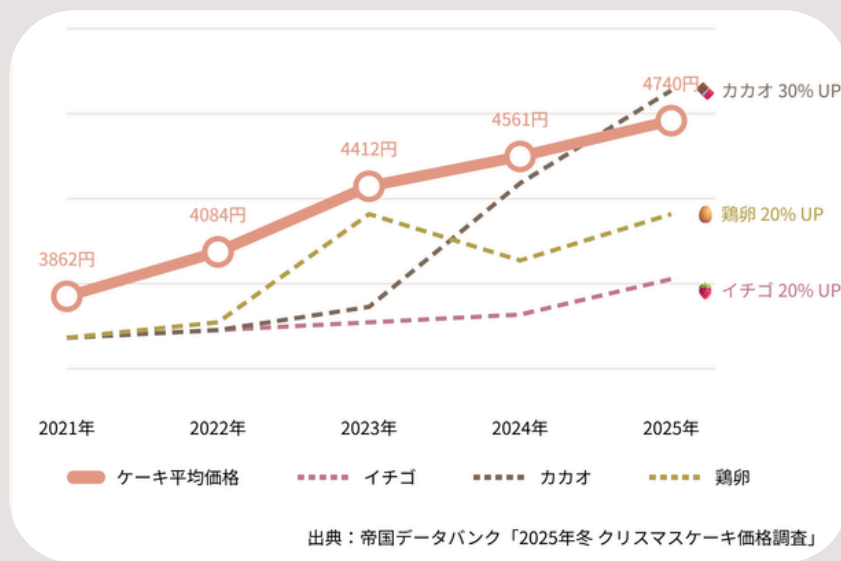


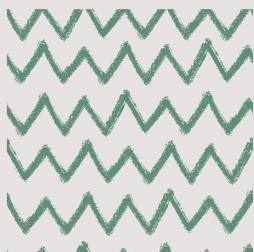
代替品が注目される背景：原材料価格の高騰

チョコレート代替品が注目される理由のひとつに、カカオ豆を中心とした原材料価格の高騰があります。

気候変動による収穫量の変動や物流コストの上昇が重なり、チョコレートの価格は以前よりも変動しやすくなっています。

日々の仕入れや原価計算に直結するため、多くのケーキ屋さんで「安定した調達方法」を模索しています。





パティスリーにおける “飾り用チョコレート”の課題

ケーキの仕上げに欠かせないチョコレートの飾りは、見た目の印象を大きく左右します。

しかし、飾り用のチョコレートも原材料高騰の影響を受けやすく、小さなパーツでも積み重なるとコストに響くことがあります。

また、テンパリングや成形など、仕上げにかかる手間やロスも無視できません。

現場では「品質を保ちながら、どのように負担を軽くするか」という課題が浮かび上がっています。



アクリルツールによる「魅せる」デコレーションの効率化①

これまで、ケーキやデザートの上仕上げに欠かせなかったチョコレート細工。しかし、チョコレートを溶かし、テンパリングして成形する工程は非常に手間がかかり、技術も要します。

そこで、チョコレートの「代わり」ではなく、より機能的な選択肢として注目されているのが「アクリル製デコレーションツール（アクリルピック等）」です。

①賞味期限ゼロで廃棄ロスを大幅削減

チョコレート細工は湿気や温度変化に弱く、作り置きには限界があります。アクリル製ツールは賞味期限がないため、長期保管が可能。必要な時に必要な分だけ使え、廃棄対策として非常に有効です。

②レストランのオペレーションを劇的に改善

注文が入ってから提供するまでのスピードが求められるレストランにおいて、チョコ細工を一から用意するのは大きな負担です。アクリルピックなら、挿すだけで一瞬にして「バースデー仕様」や「季節のデザート」へ格上げできます。



アクリルツールによる「魅せる」デコレーションの効率化②

③

「手仕事」の再現性とブランド維持

手作業ではバラつきが出やすい
繊細なロゴやメッセージも、ア
クリルツールなら常に均一で高
いクオリティを保てます。

④

繰り返し使えるサステナビリティ

洗って再利用できるタイプのアクリルツール（トッパー等）は、
使い捨ての飾りを減らすことにも
繋がり、環境負荷の軽減にも貢献
します。



小さな工夫がもたらすメリット

素材や仕上げにアクリルツールという選択肢を加えるだけで、現場には明確なメリットが生まれます。

①原価と在庫の安定化…

材料費の変動を受けやすいチョコに対し、アクリルツールは在庫管理が容易でコスト計算が明確に。

②繁忙期の仕込みをゼロに…

クリスマスや記念日などの繁忙期、チョコを固める工程を減らすことで、スタッフの労働時間を削減。

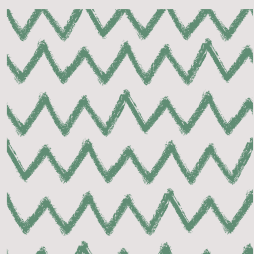
③提供品質の均一化…

技術に左右されず、誰が盛り付けても同じ「映える」一皿が完成。

④サステナビリティへの貢献…

無駄を減らす取り組みは、環境負荷の軽減にもつながる





これからの飲食店・ パティスリーに求められる視点

原材料価格の変動や労働環境の変化が続く中、大切なのは「伝統的な技術」と「便利なツール」のバランスを見つけることです。

チョコレートにしか出せない味わいは大切にしつつ、デコレーションや演出の部分をアクリルツールに置き換える。この合理的な使い分けが、無理なく続けられる製造体制と、お客様を喜ばせる新しい表現を生み出します。

Happy
Birthday



まとめ

本資料では、チョコレートの代替素材と、現場を支えるアクリルツールの活用法について整理しました。

チョコレートにはチョコレートならではの深い魅力があり、代替品やツールにはそれぞれの強みがあります。

これからのパティスリーにとって大切なのは、チョコレートとアクリルツールを上手に組み合わせ、無理なく続けられる形をつくることです。日々の仕込みや原価管理の中で、小さな工夫を積み重ねていくことで、より安定した、そして豊かなものづくりが実現していきます。

その取り組みの中で、弊社がご用意しているさまざまなアクリルツールが少しでもお役に立てたなら、とても嬉しく思います。

当店ではネット販売も行っております。必要なタイミングでそのままご注文いただくことも可能です。気になるものがありましたら、次のページのお問い合わせフォームよりお気軽にお問い合わせください。

HPにカタログもご用意しておりますので、ぜひご参考にしてください。



Contact

メール、お電話、ホームページの
お問い合わせフォームより、
お問い合わせください。



cake@yuuki-k.co.jp



<https://yuuki-k.co.jp>



048-684-9081