

第6章 レシピ



- 134 パン
- 136 前菜
- 138 クッキー
- 140 パン
- 142 焼き菓子
- 144 パン
- 146 菓子パン
- 148 パン

ここからは
アメリカ料理学院
ご提供レシピ

レーズンとハニーのパンデピス



配合	
小麦粉	100%
バター(溶かした)	20
ブラウンシュガー	58
全卵	20
蜂蜜	40
レーズンコンセントレート	20
バターミルク*	27
サワークリーム	27
重曹	0.9
ベーキングパウダー	0.5
食塩	1.5
ジンジャー	0.4
シナモン	0.6
クローブ	0.1
カルダモン	0.3
カリフォルニア・レーズン	60

*バターミルク	
水	21%
脱脂粉乳	6
ワインビネガー	0.4

- 工程
1. バター、ブラウンシュガー、全卵、蜂蜜、レーズン・コンセントレート、バターミルク*、サワークリームを混ぜ合わせる。
 2. 残りの材料を混ぜ合わせ、1に加える。
 3. 均一に混ざるまで、ミキシングを行う(オーバーミキシングには注意。
 4. パウンド型に油脂を塗り、生地を流し込む。
 5. 焼成(165℃) 40～45分
 6. 冷めたら型から取り出し、温かい蜂蜜を塗る。

レーズンとセージのデュラムブレッド

配合	
デュラム小麦粉	100%
コーンミール	22
インスタントイースト	0.5
食塩	2.8
レーズンスターター	55
カリフォルニア・レーズン	30
セージ(生、刻み)	2.6
水	85
工程	
レーズン・セージ	
ミキシング	L3分M7分H1分↓M2分
生地温度	24℃
発酵時間	60分(27℃、75%)
冷蔵(4℃)	12時間
分割重量	490g
ベンチタイム	20分
成形	
ホイロ	70分(30℃、80%)
焼成(220℃)	30分
焼成後オリーブオイルを塗る	



全粒粉を使ったレーズン・リュスティック



配合	
小麦粉	60%
小麦全粒粉	40
インスタント・イースト	1.2
食塩	2.1
レーズンスターター	16
カリフォルニア・レーズン	25
水	85
工程	
レーズン・セージ	
ミキシング	L2分M5H4分↓M2分
捏上温度	24℃
発酵時間	30分(27℃、75%)
冷蔵(5℃)	12時間
発酵	90分(冷蔵庫から取出し発酵させる)(27℃、75%)
分割重量	500g
ベンチタイム	20分
成形	
ホイロ	70分(30℃、80%)
焼成(230℃)	35分

レーズンペーストとハーブのブリオッシュ・サレ

配合

小麦粉	100%
インスタントドライイースト	1.2
食塩	2.4
砂糖	15
バター(ダイスカット)	50
全卵	40
牛乳	23
ロールインバター(対粉)	75

工程

	バター	バター	バター
ミキシング	L2分M3分↓M3分↓M3分↓M3分		
捏上温度	26℃		
発酵時間	45分(27℃、75%)		
冷蔵庫で1時間程度冷却する、または	12時間冷蔵、もしくは冷凍する。		
ロールイン	3つ折り3回		

成形

- 生地を5mm厚に伸ばし、40cm x 60cmにカットする。
- 薄めたレーズンペーストをシート生地に塗り、パルメザンチーズ、DOVレーズン、セージを均等に振り掛ける。
- シート生地を巻き込み、幅5cm(生地重量100~110g)にカットしパネトーネカップに入れる。

ホイロ 90分(30℃、80%)
ホイロ後、天日塩を一つまみ振り掛け、ローストガーリック*を中央にトッピングする。
焼成(180℃) 15分

- *ローストガーリック
- ガーリック4個の皮を剥き、天板に並べてオリーブオイル200gをかける。
 - 200℃のオーブンで30分程度ローストする。

配合

ブリオッシュ生地(ロールイン済)	5000g	100%
パルメザンチーズ(すりおろす)	500	10
天日塩	60	1.2
生セージ(刻む)	60	1.2
レーズンペースト(薄める)	300	6
カリフォルニア・レーズン	400	8



ここからは
カリフォルニア・レーズン協会
ご提供レシピ

レーズンとアボガドのラップサンド

材料

アボガド	1/2コ
マヨネーズ	30g
ツナ	30g
わさび	10g
マヨネーズ	10g
カリフォルニア・レーズン	50g
サニーレタス	1枚
スモークチキン(もも)	80g
白ワインビネガー	大さじ1
ニンジン	20g
塩	適量

作り方

- アボガド、マヨネーズ、ツナを合
わせたものをクレープ全体に 塗る。
- わさび、マヨネーズ、レーズンを和
えたものを1におく。
- サニーレタスをひく。
- 白ワインビネガーでマリネしたスモ
ークチキンをおく。
- ニンジン进行せん切りして、塩をふり
水気をきったものをおく。
- これらを巻いていく。



生ハムの Tartine

材料

ペースト	
レバーペースト	50g
オリーブオイル	10g
エシャロット(細かく)	1/2コ
※混ぜ合わせる	
生ハム	3枚
アーモンドスライス	少々
バルサミコレーズン	大さじ1
※ 鍋にバルサミコ100ccを入れ軽く 沸騰させ火をとめ、レーズン50gを 入れ漬け込む。	
セロリ	適量
オリーブオイル	小さじ1
塩	
少々	
ミニョレット	適量
パルミジャーノ	適量

作り方

- スライスしたパンにペーストを塗り、生ハム、アーモンドスライス、
バルサミコレーズン、セロリを飾る。
- 仕上げはオリーブオイル、塩、ミニョレット、パルミジャーノ をかける。

焼き芋とレーズンのクロワッサン



配合

生地配 合(%)

フランス産中力粉	70
強力粉	30
天塩(フランス産)	2.2
セミドライイースト	4
モルト	0.3
全卵	5
牛乳	40
アガベシロップ／プラチナ	5
無塩バター	5
豆乳	12
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	8
折り込み用無塩バター	45

分割生地 1 コに対し

カリフォルニア・レーズン	5～10g
焼き芋ペースト	25g
焼き芋(ひと口大の乱切り)	3～4コ

仕上げ用

カリフォルニア・レーズン	5粒程度
チャービル	適量

焼き芋ペースト配合(%)

焼き芋	100
アガベシロップ／プラチナ	10
きな粉	10

工程

ミキシング	L 5分M3分(スパイラル)
捏上温度	23℃
発酵時間	60分後、冷却(－7℃、オーバーナイト)
折り込み	3つ折り3回
成形	生地を 4mm厚までのばし、9cm角(45g)にカット 焼型に生地を入れて、焼き芋ペーストを絞る。 レーズン、焼き芋の順にトッピングする。
ホイロ	(28℃/78%) 30分
焼成時間	(上火:220℃/下火:230℃) 18分
仕上げ	更にレーズンをトッピング

※前日にアルミホイルに包んだサツマイモを、230℃のオーブンで竹串がずっと入るまで焼き上げる。

焼き芋ペースト

ざく切りした焼き芋、アガベシロップ、きな粉をフードプロセッサーでペースト状にする。

Le Air (空気)



配合 (8cm棒状フレキシパン35個分)

ビスキュイレザン・スペシャル		
無塩バター(室温で粘土の硬さまで戻しておく)	44g	
カリフォルニア・レーズンペースト	60g	
卵黄	96g	
卵白	204g	
カリフォルニア・レーズンコンセントレート	132g	
グラニュー糖	80g	
ヘーゼルナッツ(粉末)	180g	
中力粉	30g	
ゆず(表皮)	1個分	
カリフォルニア・レーズン	100g	
A	グラニュー糖	30g
	水	10g
	シャルトリューズ(香草酒)	10ml

工程

1. Aを鍋に入れ、115℃まで加熱し、レーズンを入れて絡める。
※絡めている間に、砂糖が再結晶化してくる。
2. レーズンペーストに少しのバターを入れ混ぜ合わせて、
バターと同じ硬さにする。同じ硬さになったら、
残りのバターを入れ、合わせる。卵黄を入れ混ぜ合わせ、
コンセントレートを入れ混ぜ合わせる。
3. 卵白とグラニュー糖を合わせ、泡立てる。
4. 泡だてた卵白の一部と中力粉を2に加え、硬さを合わせ、
ゆずを加える。残りの卵白を2回ぐらいに分け、
入れ混ぜ合わせる。
5. 混ぜ合わせが終了したら、型に入れ、レーズンを1本につき
3個表面に置いていく。
6. 180℃～190℃のオーブンで、約15分焼成する。

レーズンバナナブラウニー

配合 (g)

無塩バター	937
スイートチョコフレーク	525
全卵	750
グラニュー糖	1000
転化糖	52
薄力粉	450
バナナペースト	125
バナナフレーバー	15
チョコレートフレーバー	15
クルミ (刻み)	250
ラムレーズン	300
チョコレートチップ	350
粉糖	適量



工程

1. 無塩バター、グラニュー糖をミキサーで混ぜあわせる。
2. 湯煎にかけたスイートチョコフレークを、1に入れ混ぜあわせる。
3. 全卵を除いた残り材料全部を入れ混ぜあわせ、全卵を入れて更に混ぜあわせる。
4. フランス天板に敷きつめ、チョコレートチップをトッピングする。
5. コンベクションオープン、180°で約12～13分焼成し、冷ましておく。
6. 粉糖を振る。



レーズン米粉ブレッド

配合

生地配合 (%)	
強力粉	70
米粉湯種	30
アガベシロップ／プラチナ	3
塩	2
セミドライイースト	1
無塩バター	5
吸水	45
分割生地 1 コに対し	
カリフォルニア・レーズン	30
セミドライリンゴ	30
ピーナッツダイス	8
イヌリン (粉末)	5

工程

	バター
ミキシング	L 4分 M4分 ↓ L 3分 M1分
捏上温度	27℃
発酵時間	70分パンチ30分
分割重量	100gx2コ
ベンチタイム	25分
成形	生地をのばして、セミドライリンゴ (30g)、レーズン (30g)、ピーナッツダイス (8g) をのせ、巻き込む巻き込んだ生地2本を、焼型に並べて入れる。
ホイロ	(35℃/80%) 70分
焼成時間	(上火:210℃/下火:235℃) 25分 ※スチーム有り
※米粉は、同量のお湯で混ぜて一晩置く	
※カリフォルニア・レーズンにイヌリンを加え、まんべんなく絡めておく	



ここからは
(社)日本パン技術研究所
Japan Institute of Baking
ご提供レシピ



ロールパン「水種法スイートバンズ」

水種配合

強力粉	20%
砂糖	2
脱脂粉乳	4
イースト	3.5
水	40
(水種工程)	
ミキシング	ホイッパーを使用して手で混合
捏上温度	30℃
醗酵	30℃室 60分～

本捏配合

強力粉	65%
薄力粉	15
砂糖	18
食塩	1
卵	10
卵黄	5
バターorマーガリン	15

VC溶液	10ppm
水	10～
カリフォルニア・レーズン	40
くるみ	20
本捏工程	
ミキシング	L4分M6分 ↓ 油脂 L1分M4分～ ↓レーズン、くるみL1分～
捏上温度	28℃
醗酵	27℃室、70% 50分
分割	60g
ベンチタイム	15分
成形	丸めて天板に並べる
ホイロ	34℃、80% 50分～
焼成	200℃ 12分～
ホイロ後、十字にペーストを絞って焼成する。	

ロール「中種法レーズンロール」



生地配合		本捏配合		本捏工程	
中種		強力粉	25	ミキシング	L4分M4分H1分～↓油脂
強力粉	70%	薄力粉	5		L1分 M3分 H1分～
砂糖	5	砂糖	15		↓レーズン L2分
卵	10	食塩	1.6	捏上温度	28℃
イースト	3	脱脂粉乳	3	フロアタイム	30分
生地改良剤	0.12	濃縮乳	5	分割	40g
水	32	卵	10	ベンチタイム	15分
中種工程		バターまたは	15	成形	ナプキンロール
ミキシング	L4分 M4分	マーガリン		ホイロ	38℃、80% 60分
捏上温度	25℃	イースト	1	焼成	210℃ 9分
醗酵	27℃室、70% 2時間～	生地改良剤	適宜		
		水	12～		
		カリフォルニア・レーズン	60		

ブレッド「中種法レーズンブレッド」

生地配合		本捏		本捏工程	
中種		高たんぱく粉	15%	ミキシング	L4分M3分H1分～↓油脂
強力粉	70%	強力粉	15%		L1分M3分H2分～
イースト	2	砂糖	8～10		↓レーズン L2分～
生地改良剤	0.1	食塩	1.8	捏上温度	28℃
水	42	脱脂粉乳	3	フロアタイム	30分
中種工程		卵	10	分割	400g 型容積1400cc
ミキシング	L4分M2分	バターまたは	5	ベンチタイム	15分
捏上温度	24℃	マーガリン		成形	ローフ状
醗酵	27℃室、70% 4時間	ショートニング	5	ホイロ	38℃、85% 60分～
		イースト	0.5	焼成	190℃ 30分
		水	10～		
		生地改良剤	適宜		
		カリフォルニア・レーズン	50		

焼き菓子「シュトレン」



前生地配合		本捏工程	
強力粉	14%	ミキシング	L2分M3分
イースト	4.5	捏上温度	24℃
牛乳	11.2	醗酵	5分
前生地工程		分割	400g
ミキシング	L2分M2分	ベンチタイム	無し
捏上温度	24℃	成形	シュトレン形状
醗酵	27℃、70% 30分	ホイロ	室温で乾かない様に休ませる。
		焼成	200℃ 40分

本捏		焼成後に溶かしたバターに漬けてグラニュー糖をまぶす。 冷めたら粉糖をふりラップでくるむ。 冷蔵で保管し、1、2週間後から食べ始める。
強力粉	70	
薄力粉	16	
砂糖	10	
食塩	1	
バター	40	
牛乳	38	
カリフォルニア・レーズン	60	
オレンジピール	10	
レモンピール	10	
アーモンド	30	
シュトレンフレーバー	適宜	
ラム酒	10	

菓子パン「スイートドウによるスイートルール、コーヒーケーキ」

生地配合

強力粉	80%
薄力粉	20
砂糖	20
食塩	1
脱脂粉乳	4
卵	15
卵黄	5
バターまたはマーガリン	10
ショートニング	10
イースト	5
生地改良剤	適宜
水	40～
レモン皮	0.3
バニラオイル	0.2



工程

ミキシング	砂糖、塩、油脂、卵を前処理。 残りの原材料を投入してミキシング。 L5分M10分H1分～		
捏上温度	27℃		
醗酵	27℃室 コーヒーケーキは40分 スイートルールは30分で冷却		
分割	コーヒーケーキは200g～ スイートルールは冷却後、3つ折りを行う。		
ベンチタイム	コーヒーケーキ	15分	スイートルールは3～5mmの厚さに伸ばして 適宜カットを行う。
成形	コーヒーケーキ	各種フィリングを用いて成形。	
	スイートルール	各種フィリングを塗り成形。	
ホイロ	38℃、85% コーヒーケーキ 40分～ スイートルール 50分～		
焼成	コーヒーケーキ	180℃	15分～
	スイートルール	200℃	12分～
フィリング①	カスタードクリーム 1 kgにラム酒漬けレーズン300g～混合。		
フィリング②	アーモンドレーズンクリーム： 粉末アーモンド80g、砂糖80g、卵80g、 バター100g、薄力粉40g、ラム酒10g カリフォルニア・レーズン100g混合。		



ブレッド「ストレート法レーズンブレッド」



生地配合

強力粉	100%
砂糖	10
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
卵	20
バター	8
ショートニング	4
イースト	3
生地改良剤	0.1
水	52～
カリフォルニア・レーズン	50

工程

ミキシング	L4分M4分H1分～↓油脂 L1分M2分H1分～↓レーズン L1分～		
捏上温度	27℃		
醗酵	27℃室 70% 60分 パンチ 30分		
分割重量	400g 食型容積1400cc		
ベンチタイム	20分		
成形	ローフ状		
ホイロ	32℃室、80% 60分～		
焼成	190℃ 30分		

菓子パン 「デニッシュペストリー」



生地配合		工程	
強力粉	80%	ミキシング	砂糖、塩、油脂、卵を前処理。 残りの材料を投入しミキシング。 L5分M8分H1分～
薄力粉	20	捏上温度	25℃
砂糖	15	醗酵	30分
食塩	1	冷却	大分割後冷却
脱脂粉乳	3	ロールイン	3つ折り× 3 回
卵	20	成形	3～5mm厚に伸ばし、適宜カットする。 カット生地で各種成形を行う。
バターまたはマーガリン	15	ホイロ	30℃、75% 50分～
イースト	6	焼成	210℃ 12分～
生地改良剤	適宜	成形時、焼成時に各種フィリング、トッピングで仕上げを行う。 フィリング：カスタードクリーム、アーモンドクリーム等 レーズン、ナッツ、シナモン等	
水	42～	トッピング：グラニュー糖、カリフォルニア・レーズン、ナッツ、各種フルーツ等	
ロールイン油脂	50		

スイートルール、デニッシュペストリーの代表的成形例

生地1kgシート

- 縦幅35cmで生地厚 3 mmに伸ばし、カスタードクリーム等を全面に塗る。
レーズンを均等に散らす。
ロール状に巻き、冷却後50g～にカットしカット面を上にして天板に並べる。
ホイロ(醗酵)後、卵液を塗り、各種トッピングを行い焼成する。
焼成後、フォンダン等で仕上げる。
- 縦幅40cmで生地厚 4 mmに伸ばし、クレーム・フランジパーヌ等を塗る。
レーズン、チョコチップを均等に散らす。
折りたたむ様に巻き、冷却後縦1/2にカットする。
カット面を上向きにしてツイスト状に編む。
卵液を塗りソボロ等のトッピングを付ける。
ホイロ(醗酵)後、焼成する。
焼成後、フォンダン等で仕上げる。
- 縦幅20cmで生地厚 4 mmに伸ばす。
レーズン入りカスタードクリーム等を2列間隔を空けて絞り、両側から折り返す。
反転し閉じ目を下にする。卵液を塗りソボロ等をトッピングする。
横幅5cm～にカットし天板に並べる。
ホイロ(醗酵)後、焼成する。
焼成後、チョコレートコーティングを線書きする。
- 生地厚5mmに伸ばし、カスタードクリーム等を塗りレーズンを散らし3つ折りする。
縦幅18cmで生地厚6mmに伸ばす。
4ー1 横幅3cm～にカットする。
中央部にカットを入れて左右からくぐらせる。
ホイロ後、卵液を塗りクリーム等を絞り、アーモンド等をトッピングする。
4ー2 横幅1.5cm～の棒状にカットする。
ねじって渦巻き状、またはツイスト状に成形する。
ホイロ後、卵液を塗りグラニュー糖等をトッピングして焼成する。
焼成後、シロップを塗り、冷めたらフォンダンで仕上げる。



フィリング例

カスタードクリーム

牛乳	1000cc
砂糖	250g
卵黄	150g
薄力粉	50g
コーンスターチ	30g
バター	100g
バニラ	1/2本
ブランデー	20cc

クレーム・フランジパーヌ

クレーム・ダマンド	100g
カスタードクリーム	60g

クレーム・ダマンド	バター	1kg
砂糖		650g
全卵		650g
アーモンドプードル		650g
薄力粉		320g
ラム酒		120cc

レーズンカスタードクリーム

カスタードクリーム
上記カスタードクリーム配合に
レーズンペーストを500g加えて
作成し、ラムレーズンを500g
混合する。

ラムレーズン	カリフォルニア・レーズン	100g
	ラム酒	15cc





ブレッド「100%中種法レーズンブレッド」

生地配合

中種	
強力粉	100%
砂糖	2
卵	10
イースト	3
生地改良剤	0.12
水	54～

中種工程

ミキシング	L5分 M4分～
捏上温度	25℃
醗酵	27℃室 2時間～

本捏

砂糖	10
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
マーガリン	5
ショートニング	5
水	4～
カリフォルニア・レーズン	60

本捏工程

ミキシング	L5分M4分H1分～↓油脂 L1分M2分H1分～↓レーズン L1分～
捏上温度	28℃
フロアタイム	20分
分割	400g～ 食型容積1400cc
ベンチタイム	15分
成形	ローフ状、200g×2でツイスト状
ホイロ	34℃室、80% 50分～
焼成	180℃ 30分～

ブレッド「中種法100%レーズンブレッド」

中種配合

高蛋白粉	50%
強力粉	20
イースト	2.5
生地改良剤	0.1
水	42

中種工程

ミキシング	L4分 M4分
捏上温度	25℃
醗酵	27℃室、70% 3時間～

本捏配合	
強力粉	20
高タンパク粉	10
砂糖	8
食塩	1.8
脱脂粉乳	2
卵黄	5
バター	5
ショートニング	5
生地改良剤	適宜
イースト	1
水	20～

本捏工程

ミキシング	L5分M4分H2分～↓油脂 L1分M4分H4分～↓レーズン L2分～
捏上温度	28℃
フロアタイム	20分
分割	450g
ベンチタイム	15分
成形	ローフ状
ホイロ	38℃、80% 50分～
焼成	200℃ 28分～

ブレッド
中種法レーズンブレッド

生地配合

中種	
強力粉	70%
イースト	
イースト	
生地改良剤	0.1
水	40

中種工程

強力粉	30%
砂糖	8～10
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
マーガリン	10
ショートニング	5
イースト	0.5
水	10～
生地改良剤	適宜



ブレッド
100%中種法レーズンブレッド

生地配合

中種	
強力粉	100%
砂糖	2
卵	10
イースト	3
生地改良剤	0.12
水	52～

中種工程

ミキシング	L5分M4分～
捏上温度	25℃
醗酵	27℃室 2時間～

本捏

砂糖	8
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
マーガリン	5
ショートニング	5
水	4～



索引

あ

アイゼン、フランシス T.　38
アダムス、アンセル　61
雨　14, 88
アラブ、ドライフルーツに関する-記述　35
アリストテレス　36
アルコール　87
アルメニア人の栽培家　92
アンズ　22、28、39、106～107
イギリス　27、123～125
イースタービー、アンソニー Y.　44
イチジク　23、29、110～111
移民、カリフォルニア　42、92～93
インド　121、126、136
インドネシア　126～127
ウェルギリウス　36
ウェルシュ、H.H.　7、10
絵、オリジナルのサンメイド　11、54
栄養成分表　28～29、118～119
エリクソン、リーフ　36
王　35、37
オークランド　98～99
オーストラリア　123
オーストリア　125
オートミールレーズンクッキー　21

か

果樹園：
　　アンズ　107
　　プラム　108
各国の食生活ガイド　120～122
各国の旗　98～99
カナダ　26、97、120
カーニー、マーティン・セオドア　42、52
カランツ　102～102
カリフォルニアレーズン協会　13、15、61
カリミルナ種イチジク　110～111
灌漑　44～45
韓国　121
感謝祭　26、27
乾燥機　104～105
機械による収穫　82～85
気候　43、77
ギネスブック　15
キャロットケーキ　24
凝縮レーズン果汁　19
キーラー、ウィリアム N.　7
キング、アニタ　58
禁酒法　47

グラノラ　18、42
グラノラバー　20
クランベリー　116
携帯電話　130～131
広告　58～63、128
こどもの日　26
コールスロー　20
ゴールドデンレーズン　91、104～105
ゴールドラッシュ　42
コロニー（共同農地）方式　42

さ

栽培地域：
　　サクラメントバレー　40
　　サンタクララバレー　39、107
　　サンワキーンバレー　40
サクランボ　116
サザンパシフィック　96
ザ・シンプソンズ　65
ザンテカランツ　102～103
サンメイドガールのCG　17、51、61、68～69
サンワキーンバレー
　　灌漑　44
　　気候　43
　　形成　43
シェイク、ナツメ　113
ジェファーソン、トーマス　37
霜　14、88
祝日、フルーツと料理　25
成熟、ブドウ　88
シュトレーン　125
出荷：
　　加工工場　11、13、50～51、53、91、94～95
　　コンテナの出荷　98～99
　　新世界に送られた最初のレーズン　37
受難節　24
春節　24
消費者の思い出　70～73
蒸留所、サンメイド　87
食生活ガイド、各国　120～122
食品グラス、アメリカ合衆国　31、122
シリアル　18
人口、カリフォルニア　92～93
シンプソン、リー　7
スウェーデン　122、124
過ぎ越しの祭　25
スタンフォード、リーランド　39
ステーキソース　19
スミソニアン博物館　15、55
スワンソン、A.E.　7、13
生産、年間　77
生産ライン、サンメイド　14、16、50
聖書、果実に関する記述　34

聖マルタン祭　23
セサミストリート　64
セルマビート種ブドウ　16、41、102、104
繊維、食物　118～119
専売、サンメイド　65
倉庫　97

た

第二次世界大戦　12
台湾　126
種なしブドウ　46～47
ダンシングレーズン　15、61
チェコ　125
チャーチ、モーゼス　44
中国　24、121、126
ディワリー　27
鉄道　39、96
天候　14、43、77～79、88～89
天然種無しレーズン　102～103
天日干し　80～81、86、89
デンマーク　122、124
電話通信　130～131
ドイツ　98、121、125
糖度、ブドウ　81、90
同等、新鮮・乾燥　28～29、41
ドバイン種ブドウ　41、102、104
ドライ・オン・バイン　84～85
ドライフルーツを甘くする　116～117
トルコ　123
トンブソン、ウィリアム　46
トンブソンシードレス種ブドウ　46～47、76～77、79、81、102～104

な

ナシ　115
ナツメ　23、112～113
ナツメシェイク　113
日系人の栽培農家　92
日本　26、98、120、126～127、129、135
ニュートン種イチジク　111
人形、サンメイド、コレクティブル　16
農協組織　10、52

は

パイナップル　117
バーグ、E.A.　7、10
箱詰め工場　39
馬車　130
パッケージ：
　　カートン缶　15、61、94
　　環境にやさしい包装　87
　　箱詰めライン　91、95

ハーディング、ウォーレン G.　11
パナマ太平洋万国博　10、17、46、54～57、66
パネットーネ　129
歯の健康　119
パパイヤ　117
バーベキューソース　19
パレス・オブ・ファイン・アーツ　17、57
パン、レーズン　128～129
パン屋　128
飛行機　130
ピーターセン、ロレーン・コレット　7、11、54～55、57
必要なカロリー、1日あたり　31
一皿分　30
日よけ帽、サンメイド　15、55
フィエスタ種ブドウ　41、102～104
フィットケミカル　118
フィリピン　126～127
フィンランド　124
フォークナー、J.C.　111
復活祭　24
ブディング：
　　クリスマスブディング　27
　　ブレッドブディング　21
ブドウ園　76～77
ブドウ園、植え付け　76～77
ブドウ園での植え付け　76～77
ブドウ棚　76～77
　　棚架け法　77、85、90
　　V字型　77、84

ブドウの栽培　78～79、88
ブドウの栽培、初期　34
プラム　39、108～109
プラムの収穫　109
ブランデー　87
ブリム祭　25
フルーツケーキ　22、125
フルーツのチョコレートがけ　23
フリーズノ駅　39
フリーズノスクレーパー　44
フレームシードレス種ブドウ　103
ブルースクルース　65
ブルーベリー　116
ブルーリボンラベルのモモ　114
ブルーン　23、28、108～109
ブルーンジューズ　23
ブロッサムトレイル　115
ベアブランド　58
ベイン、L.R.　11
ベータカロチン　118
ベナー、ピート J.　7
ペーパートレイ　80～83、86
ペリエ、ルイ　39、109
ベルリン空輸　12、124
ホウ素　118～119

ホットクロスパン　24
ボーテウス、ジェームズ　44
ボルトガル　125
ポーランド　125
本社、サンメイド　50～51、90～91

ま

マーケティング、レーズン　53
マスカット種ブドウ　39、56、81
マスクメロン　117
マノック、ケンドール L.　6
マレーシア　126～127
マンゴー　117
水　43～45
　　セントラルバレープロジェクト　45
　　パインフラットダム　45
　　フリアントダム　45
ミックス　19
ミッション種イチジク　110～111
メキシコ　123
モモ　29、114
モラガ、ガブリエル　44

や

山積みにされたレーズン　90
有機栽培レーズン　17、86
輸送　96～97、130
ユダヤ料理　25、125
ヨセミテ国立公園　61

ら

ラマダン　26、113
リンゴ　22、29、115
レシピ本、サンメイド　66～67
レーズン：
　　栄養成分　29
　　レーズンの品種　102～104
レーズンキャロットサラダ　20
レーズンの収穫：
　　機械による収穫　82～83
　　手作業による収穫　80～81
　　ドライ・オン・バイン　84～85
レーズンのチョコレート・コーティング　16、18
レーズンの詰め物21
レーズンの日　57～58
レーズン爆撃機　12、124
レーズンパン　15、18、128～129
レーズンブランシリアル　21
レーズンペースト　19
レーズン列車　10、58、96
レーズン管理委員会　13
ロッカ、アール　7
ロックウェル、ノーマン　12、62～63

ロゴ、サンメイド　11、13、14、50、59

わ

ワシントン、ジョージ　37

その他

1人前の分量　30
5 A Day　41
California Associated Raisin Company　10、11、52、54～59
California Raisin Marketing Board　16
Gooseberry Patch　17
MAD　64
Raisin Bargaining Association　14
Reader's Digest　17、65
Simon and Shuster　16
Synthespian Studios　68
QRコード　131

謝辞

サンメイドは、画像の複製を許可いただいた以下の方々に感謝します

(凡例: a-上、b-下/一番下、c-中央、f-端、l-左、r-右、t-一番上)

The Fresno Morning Republican: 10tc, 47tr, 57tl, 58cl. **Fresno Bee:** 13tl, 13bl, 15br, 16tc. **iStockphoto.com:** Viktor Malyschchyt 14tr (plums), 28bl, 108tc, 117tc; Jack Puccio 18bl; LVV 18bc; Joe Potato Photo 18br, 21tr; bettina sampl 19tl; Shawn Gearhart 19tr, 19br; Joe Biafore 20tl, 27c, 116br, 145; JoKMedia 20tr; Norman Pogson 20cr; Ethan Myerson 20bl; AdShooter 20br; William Mahar 21 tl; Lauri Patterson 22tr, 125ftc; WEKWEK 24tr; Carly Hennigan 25tl; Sarah Bossert 25tr; Alex Slobodkin 25b (calendar); akiyoko 26tr; Kyu Oh 26cl; Amelia Johnson 26cr; Kulpreet_Photography 27tl; Nikhil Gangavane 27tr; foodandwinephotography 27b; Joachim Angeltun 28tc (scale); Matej Michelizza 28tl (peach), 29 fbl, 114c; BEZERGHEANU Mircea 29cl (figs), 111cl; Mark Herreid 30tl; Rick Hoffart 30tc; diane39 30tr; Steven Wynn 31br; Michael Flippo 42bl; Don Bayley 51tr; Fedor Patrakov 87cr; Lya_Cattel 92tr, 115cr; dandanian 98c (clock); Kent Steffens 99tc; melhi 99tr; Lulu Durand 109bc; Elzbieta Sekowska 109br; cynoclub 110b; Jill Fromer 111bl; Paul Cowan 112cl; Dean Turner 115bfl; Sarah Lee 116tl; Dimitris Stephanides 116c (dried cranberries); YinYang 116tr; eli_asenova 116c (cherries); kalimf 116bc; Alina Solovyova-Vincent 116cr (dried blueberries); Tim Abramowitz 117cl; Yong Hian Lim 117tr; tropicalpix 117bl; Andrjuss Soldatovs 117bc; Daniel Bendjy 117cr (papaya); Elena Schweitzer 117fbr; Matthew Jones 118tr; Volodymyr Krasnyuk 119tl; Natalia Fedori 119ftr (clouds); Gustavo Andrade 119cr; Iuliya Sunagatova 119cl; Ruslan Ivantsov 119br (salt); Talaj 119bl; Magdalena Kucova 125 ftr, 125tr; Antonio Ribeiro 125tc; MorePixels 125c; Andrea Skjold 126cl; Elena Semenova 127bl; Stephen Strathdee 130cr; dblight 130bl; liseagagne 130bc; Tim Boryer 130br; Orlando Rosu 131tr; Claudia Dewald 149t; dirkr 149b. **Simon & Schuster, Inc.:** 16c. **The Reader's Digest Association, Inc.:** 17bc, 65 tr. **Facebook:** 17tr. **Maybeck Foundation:** 17br, 57 br. **General Mills Inc.:** 21bfl. **Post Foods, LLC:** 21bl. **Attune Foods:** 21bc. **Quaker Oats Company:** 21br. **Kellogg Company:** 21bfr. **StockFood:** Bender-StockFood Munich 23tl. **Fotolia:** web2000ra 28cl (apricots), 106br; Secret Side 29tl (apple), 115tl; nito 116fbl (dried cherries); Daryl Musser 117fbl (dried pineapple); Carmen Steiner 125cr; ExQuisine 125bl; JJAVA 127tr; Vankad 141; Vely 142; Monkey Business 143; Svenja98 144t; quayside 144b; Mara Zemgaliete 146; Milarka 147t; mashe 147b. **PhotoDisc Inc.:** 29ftl. **United States Department of Agriculture:** 31tr, 122tl, 122tr. **Alamy Images:** Robert Harding Picture Library Ltd 34tr; The Art Gallery Collection 35tl; North Wind Picture Archives 36l. **Bridgeman:** *Still Life of Flowers and Dried Fruit*, 1611 (oil on panel) by Clara Peeters (1594-1659) Prado, Madrid, Spain/ Giraudon/The Bridgeman Art Library 37tr. **Corbis:** Araldo de Luca 35tr; Alfredo Dagli Orti/The Art Archive 36r. **Dorling Kindersley:** Neil Lukas 17cr, 57bl; Alistair Duncan 34b; Rob Reichenfield 37cr; Demetrio Carrasco 37bl; Angus Osborn 37br; Steve Gorton 42tl; Roger Phillips 46tl; Dorling Kindersley 69tr (film strip); Ian O'Leary 107tl. **Wikimedia Commons:** Amadalfarez 35cr. **California Date Administrative Committee:** 35br, 112b, 113tl, 113cl, 113bl, 113tc, 146. **Proceedings of the Massachusetts Historical Society**, v. 51: 37cl. **Joaquin Sorolla y Bastida:** 38tr. **Fresno County Public Library, California History and Genealogy Room:** 38bl, 39cr, 44t, 45bl, 45bc, 45br, 47tl, 109cl, 111br. **California Dried Plum Board:** 39tl, 108b, 109tl, 109tr. **Apricot Producers of California:** 39cl,

106tr, 106bl, 107cl, 107c, 107cr. **Canadian Produce Marketing Association** (Fruits and Veggies—Mix it up!): 41tl. **5 A DAY @ NSF-CMi Ltd.:** 41cl. **Produce for Better Health Foundation** (Fruits & Veggies—More Matters): 41 c, 172. **International Nut and Dried Fruit Council Foundation:** 41bl. **Informa UK Ltd.** (FoodNews): 41bc. **Edwin M. Eaton, Vintage Fresno** (Fresno: The Huntington Press, 1965): 42tr. **California State Library, California History Section, Sacramento:** 42cl. **M. Theo. Kearney, Fresno County, California, and the Evolution of the Fruit Vale Estate**, revised ed., Fresno, 1903: 43tl. **The Interior**, v.1, no. 4 (Fresno: December 1895): 44br. **Charles C. Colby, The California Raisin Industry—A Study in Geographic Interpretation**, Annals of the Association of American Geographers v. 14, no. 2: 45t. **Vincent Petrucci and Malcolm Media Press:** 46r, 87tr, 103, 119tr. **Gustav Eisen, The Raisin Industry** (San Francisco: H.S. Crocker, 1890): 46br. **Pop Laval Foundation:** 47c, 96r, 111tr, 114br, 130tr. **M. Rieder**, Los Angeles, circa 1910: 52br. **Western Novelty Co.**, Los Angeles: 53bl, 114tr. **The San Francisco Bulletin:** 55tl. **SanFranciscoMemories.com:** 56tr. **Ansel Adams Publishing Rights Trust:** 61bl. **Norman Rockwell Museum:** 62tl, 62br. **E.C. Publications, Inc.** (Mad Magazine): 64r. **Sesame Workshop** (Sesame Street): 64l. **FOX** (The Simpsons): 65c. **Viacom International Inc.** (Blue's Clues): 65b. **Hasbro** (Monopoly): 65tl. **Penguin Group:** 72br. **Midland Tractor:** 82b. **SFI Inc.:** 87trb. **Charles Weidner**, San Francisco, circa 1910: 92c. **Jon Marthedal:** 93tr. **Kane is Able, Inc.:** 97cl, 97bl. **Valley Fig Growers:** 111tl. **Edward Mitchell**, San Francisco, circa 1915: 111bc. **Fresno County Blossom Trail:** 115cl. **Health Canada:** 120tr. **Ministry of Health, Labour and Welfare** (Japan): 120b. **German Nutrition Society:** 121tl. **Chinese Nutrition Society:** 121tr. **Korean Nutrition Society:** 121bl. **National Institute of Nutrition** (India): 121br. **Ministry of Food, Agriculture and Fisheries** (Denmark): 122bl. **National Food Agency** (Sweden): 122br. **Secretary of Health** (Mexico): 123tl. **Department of Health and Ageing** (Australia): 123tr. **Food Standards Agency** (United Kingdom): 123br. **Ministry of Health** (Turkey): 123bl. **Bauducco Foods:** 129cl, 129c, 129cr, 129bl, 129br. **Culinary Institute of America:** 134-136. **RAC Japan:** 137-140. **Dreamstime:** Michael Flippo 148.

カバーデザイン担当のジェリー・ウィンターズに特に感謝します。
カバーアート

© Sun-Maid Growers of California.

本書の出版にあたって以下の方々のご協力をいただきました。
ありがとうございます。ステイブ・ブライアント(農場・施設の
写真撮影)

ジム・バックリー(出版コンサルタント) ケリー・バーゴイン(食品
のスタイリング・写真撮影) アリアナ・カルーギ, PhD, CNS 健康・
栄養リサーチ) マイク・エリアソン(農場・施設の写真撮影) ロー
ズマリ・マーク(レシピのコンサルティングおよびスタイリング
アシスタント)

ジェームズ・ペインター, PhD, RD (栄養コンサルタント) ビル・
シークレスト(歴史リサーチおよびアーカイブ)

テキストおよびその他すべての画像 © Sun-Maid Growers of
California.





サンメイドは、レーズンとドライフルーツの栽培・生産を開始して100周年を迎えます。
この一冊で、レーズンとドライフルーツの歴史、栽培・加工方法から
世界中の消費者に届けられる過程まですべてが分かります。



\$35.00 USA

ISBN 978-0-7566-9352-7

印刷: アメリカ合衆国

0 0 0 0 0



9 780756 693527