

【江戸東京ブラック】 新発売！

## おかし屋ぱれっと 新商品開発苦勞ばなし

会員の皆様には日頃から大変お世話になっております。おかし屋ぱれっとも、3種類のクッキーからスタートし30年、ハイジ関連グッズを手掛ける企業とのコラボレーションで、ハイジ型抜きクッキーやヤギミルクポーロなど、キャラクター商品まで手掛けるようになりました。

そしてまた、新たな商品が誕生しました。ぱれっと全体のホームページ制作で大変お世話になっていて、法人の理事でもある辻正雄様が経営する株式会社TREEDOMとのコラボレーションで、竹炭と黒豆、黒糖を使った贅沢なパウンドケーキを開発しました。名付けて「江戸東京ブラック」。名前の由来は、色もさることながら、東京みやげになるくらいのネームバリューを持たせたいという思いから命名しました。

(開発チーフ 相馬宏昭)

## 【江戸東京ブラック】新登場!!



【価格 900円 (税込)】

## 苦勞ばなしその②

お土産として売り込むためには賞味期限が大きな課題。最低1カ月は必要とのこと、かなり厳しいハードルです。幾度もレシピの見直し、製品コンディションを維持するための脱酸素剤のグレードUP、専門機関に相談しながら、2ヶ月OKでの発売に！

## 苦勞ばなしその①

最初に辻さんから、竹炭を使った黒いケーキを作ってほしいという依頼がありました。今までにない珍しい黒のパウンドケーキ、インパクトのある商品を開発して欲しいということ。黒糖と黒豆も使ってより特徴を出してはという提案をし、レシピ開発に入りました。しかし、思ったようになかなかきれいな黒色が出ません。そこで、ブラックココアを入れることでクリア。味の特徴を出すために、黒豆をラム酒漬けにし、黒糖を生地の底に敷き、更にラム酒入り竹炭アイシングをトッピング。しかし、時間が経つにつれアイシングはケーキの生地へ吸い込まれ、アイシングの姿はなくなってしまいました。アイシングの甘さとお酒の香を残しつつ、ここは妥協することに…。