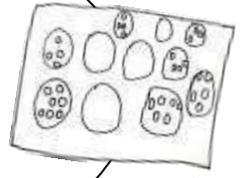


# おかし屋ぱれっと 商品開発秘話



※このコーナーは、ぱれっとホーム「暮らしの知恵袋」と交互にお届けします。

おかし屋ぱれっとには、現在クッキー13種類(グリッシーニを含む)とパウンドケーキ9種類、すこーん2種類を合わせて、24種類の商品があります。商品が出来上がるまでには様々な試行錯誤があり、どのような想いで開発してきたのか、これまでの変遷や開発秘話をお伝えします。今回は、相馬理事長から話を聞きました。

## ●始まりは…

遡ること37年前、「養護学校(注※)卒業後に働く場所が少ない」という保護者からの声があり、おかし屋ぱれっとを開所しました。初めは専門家にレシピを教してもらい、3種類のクッキー、家庭用オープン2台から始まりました。

では、そもそも何故クッキーだったのか。

- ・「食べ物」は生活の中で分かりやすく身近な素材であること
- ・当時の福祉作業所では、下請け作業がほとんどで、「食べ物」を扱っている所が少なかったこと
- ・作業工程や流通の流れ(製造→販売→賃金)が分かりやすいこと
- ・美味しい物を作れば、たくさんの方が購入してくれ、その売上が自分の給料として還元される社会の仕組みが学べること

福祉作業所で作る商品だから買ってもらえるのではなく、「美味しいから」買ってもらえる商品を作っていこうとの思いが強く溢れていました。

注※現在の特別支援学校

## ●次の一手と、その裏の苦労…

次に、当初のクッキーのレシピをアレンジしてさらに3種類加え、計6種類のクッキー(チョコ、れーずん、ぴーなつつ、ごま、あーもんど、ここなつつ)が出来上がりました。当時は、現在使用している機械や絞り袋を使わずに、一つひとつスプーンで生地を鉄板に並べて形を整えて作っていたとのこと。その後、絞り袋を導入してから成形のスピードは上がりました！しかし生地づくりの場面では、暫くミキサーが無かったので、材料を混ぜ合わせるのには全て手作業！！腱鞘炎になるぐらい大変だったと聞きました。時間も体力もかなり消費するハードな職場ではあったけれど、熱い思いが皆さんを突き動かしていたのだと思いました。

また、焼菓子を大量生産するのに欠かせないのが業務用コンベクションオープン。その当時から活躍しているオープンに、計算してみると…何と35年前から動いていて、そして今なお現役で頑張ってくれています。



【今も現役！】

## ●パウンドケーキの誕生…

その後おかし屋ぱれっとの移転でお店が広くなり、「喫茶店を開いて、ケーキを出したい」との思いから、パウンドケーキの商品開発がスタート！その話は、次回お楽しみに…。(おかし屋ぱれっと 佐々木志保)