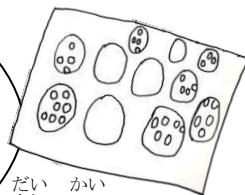


おかし屋ぱれっと 商品開発秘話



第2回

※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。

初回はおかし屋ぱれっとのルーツをご紹介し、今回はパウンドケーキの商品開発秘話を予定していましたが、その前にちょっと寄り道・・・今回は『定番化した商品』と『試行錯誤の結果、残念ながら目の見なかった商品』の一部について、お話いたします。

●大人気商品、開発のきっかけは・・・？

おかし屋ぱれっとで大人気の「ミルクティークッキー」。こちらの商品、実はスリランカ復興支援を目的としたチャリティー・クッキーとして開発されたのをご存じの方はいらっしゃいますか？

2004年に起きたスリランカの津波被害(スマトラ島沖地震)への支援として、おかし屋ぱれっとではスリランカ産のアールグレイ茶葉を使用した「ミルクティークッキー」を開発しました。当初は特別限定販売を予定していたのですが、香り豊かな紅茶とアップルカットの組み合わせがすぐに大人気となり、開発から18年経った今でも根強い人気を誇る定番商品となりました。

●今は無き幻の商品

定番化した商品がある一方で、販売には至ったけれども途中で残念ながら生産中止になってしまった商品もあります。そのうちのひとつが「そばボーロ」です。今から約20年前、おかし屋ぱれっとのクッキー袋を製造していただいている方のお知り合いで、そば粉を扱っている業者の方から、市場に出回らないけれど捨てるにはも

ったいないそば粉があるという話をいただきました。無料でそば粉をいただけるということもあり、開発したのが「そばボーロ」。色味に特徴がなくインパクトがないという点を工夫するために砂糖漬けの梅のカットを一粒一粒生地の上にトッピングし、和風の特徴を出したこちらの商品、中々好評だったのですが、梅を生地に乘せていくことが職員にしかできない技となり、大量注文に追いつかなくなりやむなく販売を取りやめました。

●アレルギーを考慮して

「そば」と言えば、アレルギー食品に指定されています。開業当初から多くの人に親しまれている「みくくすクッキー」は当初は「ピーなつつ」を含めた6種類でした。ピーナッツを細かく砕くことが通所員の重要な作業の一つでしたが、少量でも重篤なアレルギーを引き起こしてしまう食品としての認知度が高まり、お客さまからもピーナッツアレルギーを心配する声がかれ、現在の5種類(ごま、こなつつ、あーもんど、ちょこ、れーずん)になりました。

今年のおかし屋ぱれっとの事業目標でもある「新商品開発」、現在ご注文の合間を縫って進めている段階です。より多くの人のニーズに応え、おいしく召し上がっていただけるよう、おからパウダーや大豆粉を使用した健康志向の商品試作をすすめています。(おかし屋ぱれっと 松本亜沙子)