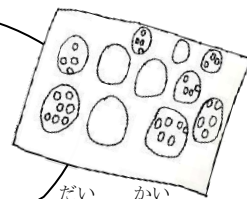


おかし屋ぱれっと 商品開発秘話



だい かい
第4回

※このコーナーは、隔号連載となります

第4回の商品開発秘話は、パウンドケーキの誕生秘話についてお話しいたします。

●移転をきっかけに

パウンドケーキは1993年に最初の作業所の移転をきっかけに誕生しました。それまでは製造の場所が狭かった為ケーキ用のオープンが置けなかったことやメンバーも増え広い所に移転し更にイートインスペース(商品を食われるエリア)の店舗を1階に持ちたいという素敵な夢と共に移転後、ケーキの試作をはじめました。

●何故パウンドケーキだったのか

夢のイートインスペースが出来た時にはケーキを販売していきたいという思いから、沢山のレシピ本を参考にメンバーでも作りやすい種類を選びました。その中からアーモンドとバナナの2つは子供向けに、もう1つは大人向けにココナッツスパイシーを選びました。残念ながらアーモンドは現在製造されていませんがバナナとココナッツスパイシーは販売当初から現在も製造されています。

●ココナッツスパイシーのトッピングに試行錯誤

試作の中で特に難しかったことはココナッツスパイシーのトッピングでした。ケーキの生地を型入れた後に、生地の上にバター・砂糖・牛乳・ココナッツファインを混ぜ平たい金口を入れた絞り袋に入れて絞っていきます。トッピングの厚さによって焦げてしまったり、崩れてしまった

※現在は製造していません

りと苦勞の連続でした。その都度絞り袋の平たい金口を叩いて微調整し、今の様な絶妙な厚みのトッピングになりました。ココナッツと砂糖の香ばしい香りが特徴となっています。

●ここでちょっとエピソード

販売でよく「ココナッツスパイシーのスパイシーは何ですか?辛いですか?」と聞かれることがあります。「辛くはありません」とお答えした後に「ケーキにはナツメグ・シナモン・クローブの3種類のスパイスが入っていることからこのネーミングが付きました。」とお伝えしています。ネーミングから販売での会話が広がることもあります。

●期間限定商品

バナナパウンドケーキは夏場に傷みやすいこともあり10月から5月の涼しい時期に販売し、爽やかな味のキーウィフレッシュは6月から9月までの期間限定商品となりました。

●その他の商品について

パウンドケーキの種類は、アールグレイ・抹茶(※)・柚子と生姜・いちじくと次々とラインナップが増えてきました。メレンゲを使ったケーキも作りたいたいと思いガトーショコラとベイクドチーズも誕生しました。ロングセラー商品から健康志向のニーズに合わせた新商品である大豆粉を使った焙煎玄米茶のケーキなど新しい分野への商品開発への挑戦が始まっています。

(おかし屋ぱれっと宮越三映子)