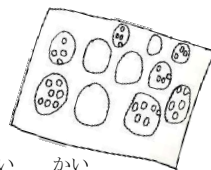


おかし屋ぱれっと 商品開発秘話



第6回

おかし屋ぱれっとのお菓子の商品開発秘話について、前回はミルクティークッキーについてでしたが、今回は私が提案、開発に至った「アップルシナモンクッキー」についてお話をしたいと思います。

●定番になったこの商品…

おかし屋ぱれっとの定番商品といえば、なんといっても「みっくすクッキー」、前回紹介された「ミルクティークッキー」、「焼きチョコボーロ（元・ころころチョコビ）」ですが、アップルシナモンクッキーもそうなりつつあると言ってもいいのではないのでしょうか？そんなアップルシナモンクッキーはどうやって開発されたのでしょうか？

その年の新商品を開発しよう！と、何がいろいろと思いを巡らしていました。新しい商品は作りたいけれどなるべく試作のための出費は抑えたい、となるとそれまで使ってきた材料を用いて何か考えたい。そこでお菓子にとっても多く使われ、香り高い「シナモンパウダー」と、ミルクティークッキーやアールグレイパウンドケーキにも含まれている、リンゴの果肉をカットした「アップルカット」を使用したクッキーを作るのはどうだろうかと思いました。この組み合わせを、何から発想を得たのかは今回初めてお伝えする気がします。

実はこれは、大学時代に私が寮で朝食に食べていたインスタントのオートミールのフレーバーから発想に至ったのです。インスタントなので、全ての材料が一袋に入っており、それを容器に空けてお湯を注いで混ぜて食べるものでしたが、インスタントながらリンゴの香りとシナモンの香りがうまよく混ざ

り合って美味しかったのを今でもよく覚えています。そこで、すでにおかし屋ぱれっとですずと使っている二つの材料をクッキーに混ぜてみたらどうだろうかと考えました。ただどんな分量でそれらをクッキーに混ぜたら美味しくなるかは作ってみないとわからなかったため、既にシナモンパウダーを入れて焼いていたミルクティークッキーの生地（キジ）にアップルカットを入れて焼いてみることにしました。分量を変えて何パターンかの試作をし、メンバー達と試食をしてレシピが決定しました。

次に形です。初めはミルクティークッキーと同じように平たいクッキーにしようと思っていました。焼いてもあまり平らにならない（生地が流れない）ことが分かり、ドーム型でいくことにしました。ですが、ここで一つ困ったことが起こりました。

●どっちがどっち？

それは、ゆずジンジャークッキーと、アップルシナモンクッキーの見た目がそっくりということでした。ゆずジンジャークッキーは元々平たい形をしていましたが、とある失敗（さらして潰し忘れた）からドーム型で焼き上げた方が食感がサクサクして美味しいことが分かり、ドーム型にリニューアルしていました。この二つはどちらも果物の果肉が入っている似たもの同士なので違いが分かりづらいのです。同じ日に焼く際はアップルシナモンクッキーは赤茶色の濃い焼き色、ゆずジンジャークッキーは白っぽい焼き色ということ意識しながらメンバー一同注意深く見分けて袋詰めをしています。そんな苦労が詰まったこのクッキー、ぜひ味わってみてください。（おかし屋ぱれっと 小柳香）