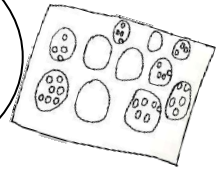


おかし屋ぱれっと

商品開発秘話 第7回



おかし屋ぱれっとのお菓子の商品開発秘話について、前回はアップルシナモンクッキーについてでしたが、今回は「ガーリックチーズ」についてお話をしたいと思います。

●甘くないクッキーを探して

おかし屋ぱれっとのクッキーは開設当初、みっくすクッキーに入っているちよこ、れーずん、ごま、ぴーなっつ(アレルギーを持っている人も多い為今は作らなくなりました)、あーもんど、ここなっつなどが生まれていきました。

しかし、甘くないクッキー、おつまみにも出来るようなクッキーのニーズが高まり、試作を繰り返していました。その中で、当時ぱれっとはスリランカカレーのお店も営んでいたのので、協力してスパイスを練りこんだカレー味のクッキーを作ってみたり、ガーリックのみを練りこんだクッキーを作ってみたりしていました。しかし、焼いたときに味や風味が飛んでしまい、美味しく仕上げることに苦戦していました。そこで思いついたのが「ガーリックと言えばチーズ!」。既にあった「ころころちよこび」(現在の焼きチョコボーロ)のレシピを土台にして、チョコの部分ガーリックにするなど調整をしてチーズと混ぜてみると、ガーリックやチーズの食欲を刺激する香りがしながらもしっかりと焼きあがったのです。現在では、ビールなどのお酒に合う!と大人気です。また、おかし屋ぱれっとにはチーズボーロもあり、こちらはチーズのコクが堪らない一品ですが、ガーリックチーズとは異なる商品です。どのように違うのか気になる人は食べ比べてみてください!

●クッキーの形状にも訳が

前回の商品開発秘話にも、ぱれっとのクッキーには絞り出した生地を平らにして焼き上げるものと、平らにせずドーム状のまま焼き上げるものがあるという話がありました通り、焼き上げる形はいくつかの種類があります。

以前はガーリックチーズは絞り袋から絞って成形する際に絞り口に金型を



入れて複雑な形にしていたのですが、たくさん量を作る時などに大変だったこともあり、途中から現在のドーム状になりました。卵を使わずにサクサクとした食感のボーロなどはドーム状に絞り出し、形を残して焼き上げています。これは、食感を生かしてそれぞれのクッキーの違いを楽しめるようにする目的もありますが、実は、みっくすクッキーやミルクティークッキーのような平らな形状のクッキーは生地を絞った後職員が“おさえ”をしており、(昔メンバーにも挑戦してもらいましたが、押す強さや生地の量の微調整が難しく断念した経緯があります)平らにする必要のないボーロは成形を一部のメンバーにお任せすることが出来る為、メンバーの仕事の幅が広がったという一面もあります。

これからの暑い時期、冷たいビールもしくは冷たいコーラに、パンチのあるガーリックチーズはいかかでしょうか?

(おかし屋ぱれっと 井上 ムハンマド)

【現在のガーリックチーズ】