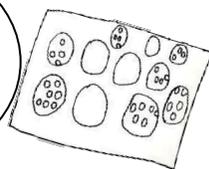


おかし屋ぱれっと

商品開発秘話 第8回



今回は2023年の発売からすっかり定番商品となった「グルテンフリークッキー」についてお話をしたいと思います。

●グルテンフリーとは

グルテンフリーとは小麦に含まれるたんぱく質の一種「グルテン」を使わずにつくっている食品を指しています。小麦にアレルギー症状はなくても小麦を食べると何となく倦怠感や頭痛などの不調を感じる人がいることが近年の研究で分かってきました。小麦にアレルギーを持っている人はもちろん、そういった人たちも安心して食べられるクッキーとなっています。

また、私たちは小麦粉の代わりに米粉を使用しており、米粉の方が血糖値の上昇と下降が緩やかで、同じ量の小麦粉と比べて糖が脂肪に変化する量が抑えられたり、急激な空腹感を感じにくかったりします。

さらに、近年の食へのニーズを反映させ、卵やバターなどの動物性の食材を極力使用せず、米油やオートミールなど植物性の食材を中心に使用して食べ応えのあるクッキーを目指しました。

●開発の経緯

NEC様では、NECグループ社員とその家族の環境意識の向上と生物多様性保全を目的に認定NPO法人アサザ基金と協働し「100年後にトキの野生復帰」を目指して「NEC田んぼ作りプロジェクト」にて稲作に取り組んでいます。精米の過程で食べられる部分も米粉として出てきており、何か再利用は出来ないかとNEC様から相談

があり、商品開発がスタートしました。メニューの開発には「ぱれっとの家いこっと」で料理ボランティアをしている山野和子さんが全面的に協力をしてくださいました。数々の試作品をおかし屋ぱれっとメンバー、スタッフで試食し、投票をして最終的に5種類の商品化が決まりました。製造のコツは山野さんがメンバーとスタッフに直接教えに来てくださいました。

●商品展開

- ①素材の味がシンプルに味わえる「プレーン」
- ②くるみの食感や風味がアクセントになっている「くるみ」
- ③アーモンド、チョコチップが入っていて甘すぎず食べやすい「チョコ」
- ④クランベリーとコクのあるチーズの相性が絶妙!?「ベリーチーズ」
- ⑤生地がオートミールではなく、唯一あらで作られている、お煎餅のようなクッキー。甘じょっぱい「パセリしお」

(①②⑤は植物性の食材のみを使用したヴィーガンクッキーです)

●モチベーションアップ

このクッキーは円形の型に生地を入れ、器具や指などで平らに成形し、オーブンで焼き上げます。型で枠が決まっていることや生地量が決まっていることで、多くのメンバーが計量や成型の作業に取り組むことができます。オープン作業以外の全ての工程(計量・成形・袋詰め・シール貼り)を通して「自分たちが作っている」というイメージを掴みやすいため、皆のモチベーションアップにつながっています。

(おかし屋ぱれっと 井上 ムハンマド)