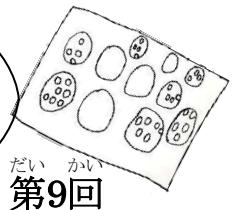


# おかし屋ぱれっと 商品開発秘話



だい かい  
第9回

今回は、今では大人気の「ヤギミルククッキー」についてお話をしたいと思います。

## ●ヤギミルククッキーとは

牛乳の代わりにヤギのミルクを使ったクッキーになります。真っ白いプレーン味と真っ黒なココア味の2種類があります。

通常のクッキーは機械や手で絞っていますがこのクッキーだけは生地を麺棒で伸ばした後一旦、冷蔵庫で固めます。その後で抜き型を使って抜きます。生地が柔らかくなると上手く型抜きが出来ないのでこまめに冷蔵庫や冷凍庫に入れて冷やしています。一度では大量に抜ききれない為この作業を繰り返します。

## ●開発の経緯

皆様は「アルプスの少女ハイジ」をご存知でしょうか？1974年日本で放映が始まったアニメです。実はその「ハイジ」が開発のきっかけになっているのです。ハイジのキャラクターを取り扱っている会社の方が、何か作れないかなと話しているとぱれっと理事の辻様からおかし屋ぱれっとへご提案があったそうです。そこでハイジと言えば「ヤギ」「ミルク」…。それなら「ヤギミルククッキー」を作ってみよう！！ということになりました。

初めての型抜きクッキーへの挑戦でした。クッキー生地のベースは「焼きチョコボーロ」です。「ハイジ」「ヤギ」「犬」の3種類の形を作りました。透明のケースにハイジの柄のシールを貼って完成です。

販売会で「子どもの頃ヤギのミルクで育ったの。懐かしいわ」と言う声もあったそうです。でも、個性のある味が馴染まな

かったのか当初は今ひとつ人気が出なかったそうです。

## ●商品展開

そこで「ハイジ」とのコラボレーションが終了した後、様々な試行錯誤を繰り返し、アレンジを加えてみました。

分量などはそのまま、型の種類を「花」の1種類にしました。パッケージは他の「ボーロ」と同じ筒型に入れメンバーが描いた「ヤギ」と「ミルク」の絵をシールにして貼っています。そして「ヤギ」には「白ヤギさん」「黒ヤギさん」がいるので、ココア味も作ることにしました。

## ●モチベーションアップ

今はどの販売会でも売り切れる人気商品になっています。「ヤギミルククッキー大好きなんです」「もう売り切れちゃったの?」「もっといっぱい持って来て下さい」などと嬉しい声を多く頂いています。が、機械で大量に作るクッキーとは違い全てが手作業の為、一度に作れる数は限られます。作っているメンバーはいつも「大変だよ」と言いながら黙々と作っています。朝は材料を計量し生地を伸ばします。午後は型抜きをして生地を冷やしてを何度も何度も繰り返します。夏は生地が柔らかくなりやすい為、型抜きは時間との勝負です。冬は冷蔵庫で冷えた生地で手が冷たくなります。それでも人気で完売するのは嬉しいようです。私達も販売会の時には推しクッキーとして紹介しています。先日「アメリカに帰る知人に渡す。絶対持って帰ってもらおう」と言って購入されたお客様がいらっしやいました。今後は海を渡って人気が出るかもしれません。

(おかし屋ぱれっと 山元絵里)