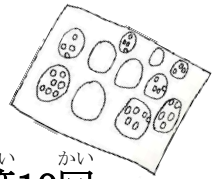


おかし屋ぱれっと 商品開発秘話



第10回

今回は、ワインによく合う「グリッシーニ」についてお話しをしたいと思います。

●グリッシーニとは

イタリア北部トリノ発祥の、クラッカーのような食感でスティック状の細長いパンです。

カリカリとした食感が特徴で、食前にワインと共に提供され、サラダやスープの付け合せとしても楽しめます。消化の良いパンとして17世紀後半宮廷王子のために作られたのが始まりとされています。

●商品の成り立ち

他の会社から依頼があったのが作り始めたきっかけでした。まずは実際にどうやって作っているのかを会社に見学に行きました。

出来上がった生地を決まったグラムに分け、それをひとつずつ鉄板の上で手で転がし、ひも状に長く伸ばしていきます。この工程を見た時に「通所員にこれは難しいな」と思いました。

●苦労したところ

生地のばし

均等に長く(直径5-6ミリ、長さ24センチくらいに)伸ばさないといけないため、メンバーは難しく初めは職員で成形しました。出来上がった生地を12グラムずつ丸めて小分けにしていくのも大変でした。

配合

分量を聞いて帰り、その通りにやりましたがモチモチ感のある生地ができなかったため、何度も調整しました。

焼き上がり

中までしっかり火が入り、カリカリと固

く焼き上がらないといけませんが、その調整が難しかったそうです。また、折れやすいという特徴もありました。

量産性

生地をひとつずつ手で伸ばしていくため、一度にたくさん作れませんでした。

●完成

最初は、プレーン味の1種類でスタートしました。バターを溶かすための温度設定も重要でした。生地をよく機械でかき混ぜてモチモチ感のある生地が完成しました。

成型でも、メンバーの特性を活かし、1グラムもずれないように正確にグラムを量る人・均等に長く生地を伸ばす人と徐々にメンバー達も出来るようになってきました。その後、味の展開にシナモン・ごま・チーズを加えました。

●ショートサイズに

また、数年前に長さをこれまでの半分のサイズ(グラムも半分)に短くすることにしました。長いと販売に持っていく際に折れてしまうことや、他のクッキーとギフトボックスに詰め合わせる際に、収まりが良くないことなどが理由でした。しかし短い方が成型の難易度が下がり、より多くのメンバーが成型に取り組めるようになりました。何度も何度も成形をやり直すことも少なくなり、短時間でたくさん完成できるようになりました。

みなさんも、みんなが1本1本丁寧に手で伸ばして作っているグリッシーニをぜひお試しください。塩気がきいており、甘いものが苦手な方にもおすすめです。

(おかし屋ぱれっと 山元絵里)