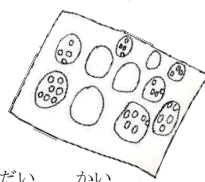


おかし屋ぱれっと 商品開発秘話



だい かい
第11回

今回は、クッキーと並ぶ主力商品「パウンドケーキ」の中から、季節限定商品「バナナフレッシュ」(10～5月限定)と「キーウィフレッシュ」(6～9月限定)にスポットを当ててお話をします。毎年、切り替えの時期には「残念」と「待っていました」の両方のお声を頂く人気商品です。

最初 は クッキー作り から 始まったおかし屋ぱれっとでしたが、ホッと一息つく時に楽しめるお菓子ということでパウンドケーキを新たに作ることにしました。レシピ本を参考に、材料のグラムは作りやすいようにアレンジして、最初はアーモンドとココナッツ(現在のココナッツ・スパイシーとは異なり、生地の中にココナッツを混ぜ込んでいた)の2種類でスタートしました。

●なぜバナナ? キーウィ?

フルーツを使ったケーキもいいねと、1年中手に入りやすいバナナを使ったケーキを作ることにしました。ふんわり&しっとりした生地の中にバナナのやさしい甘さがマッチしています。

ケーキの上にスライスしたバナナをトッピングしていましたが、夏は気温が高く傷みやすいという課題が出てきました。黒くなり見た目が良くなり、日持ちもしないため、夏は日持ちの良いキーウィを使うことにしました。ケーキの中で、生のフルーツを使っているのは「バナナ」と「キーウィ」の2種類だけです。

●「バナナフレッシュケーキ」

しっかりとバナナの実感を感じます。バナナは腹持ちもいいので、小腹が空いた時や、ちょっとした食事代わりにちょうどいいです。

●「キーウィフレッシュケーキ」

夏の爽やかな風味が特徴のキーウィフルーツ。甘い中にも酸味があり、やさしい甘さの生地とマッチしています。ショートケーキのトッピングになっているのは見たことがあると思いますが、生地の中に入れて焼き上げているのは珍しいですね。

こちら薄くスライスしたキーウィを表面に並べてトッピングしていました。

●リニューアル後の現在

以前は、自宅で3～4切れに切り分ける必要がある「ハーフサイズ」を主に作っていましたが、現在は袋を開けてその場ですぐに食べられる「カットサイズ」の需要が高まり、そちらが主流になっています。あらかじめ切り分けて個包装するため、表面のトッピングが見た目にあまり影響しなくなりました。こうした理由で、トッピング分のフルーツも生地に混ぜ込むことになり、生地から果肉感をしっかり味わえるレシピにリニューアルしました。

また、トッピング用に薄くスライスする難しい工程が一つ減ったことで、メンバー達が職員の手を借りず最後まで仕上げる事が出来るようになったことも良かった点です。

●おわりに

「夏の爽やかなキーウィフレッシュケーキはいかがですか。おすすめです」。これはあるメンバーが販売会の時に使っているフレーズです。思わず手に取りたくなる素敵なフレーズですね。皆さんもぜひ夏の間にぜひご賞味ください。

(おかし屋ぱれっと 山元 絵里)