



梅林堂

塩豆大福だより



令和4年
7月号

いと楽しき「商品開発」

お菓子の商品開発には幾つかの切り口があると思います。素材の味を独自の表現方法で実現するのが“王道”ですが、今回は面白いアイデア的なことをお菓子に盛り込んでいく梅林堂の成功事例をお話したいと思います。

梅林堂の「苺大福」は独特な形をしています。写真のように餅の表面に目と鼻を入れると「あかんべー！」と言わんばかりの表情になります。おふぎけでは無いので本当に目と鼻は入れられませんね。

そもそもどうしてこのような形になったか？苺には不揃いで粒の大きいB級品があります。大きくて形が悪いので価格が安いのですが勿論美味しさは同じです。きっとお客様は苺の大きさに驚かれ喜ばれると思いそのB級品を使おうとしました。しかし、形が不揃いなのでお餅で苺を包むとお菓子の形もばらばらで商品になりません。やむを得ず大福を切り裂きそこに突っ込んでみたのです。お客様に喜ばれるか疑心暗鬼で販売を始めましたが、直ぐに話題になりました。

苺のシーズンだけの販売で30万個もお買い上げいただいております。今では不揃いのB級品の苺の数が足りないので出来るだけ大きい苺を全国から集め販売しています。

今販売している「生どら」は、毎年試作を重ねて美味しさを追求してきました。ある時、焼き上げたどら焼きの皮を何気なく裏返して食べてみたところ何と求めていた味、食べ口、お菓子の風味が実現できました。面白いものです。片方のどら焼きの皮を裏返したただけなのに味が違うのです。是非一度ご賞味ください。

「あんみつ」は梅林堂のロングセラーの人気商品です。長い間ご利用いただいているお客様には本当に有難いと思います。もう何年も前にあんみつの美味しさをUPさせようと寒天や求肥などの研究を重ねていたのですが、何を思ったか野菜サラダや総菜を入れるようなパックに入れ替えてみました。どんぶりのような容器で召し上がりやすいしそれだけで売り上げが3割4割上がりました。美味しさを追求すべくいつも色々考えているものの全く別のことを思いつきそれがウケたのです。

他にもたくさんのおもしろい「思いつき」があります。常にお客様に喜んで頂ける「お菓子」を考えていますが、いつどんなアイデアに辿り着くかわかりません。「商品開発」は本当に面白いものだと私は思います。

株式会社梅林堂 代表取締役 栗原良太



大粒苺のいちご大福



生どら



あんみつ

このおいしさ もっともっと知ってほしいから

毎月**22**日は **塩豆大福の日**

塩豆大福 **2**割引

数量限定 **わらび餅**

今月の「塩豆大福の日」限定商品 2個入 **432**円(税込)

7月22日(金) 塩豆大福の日

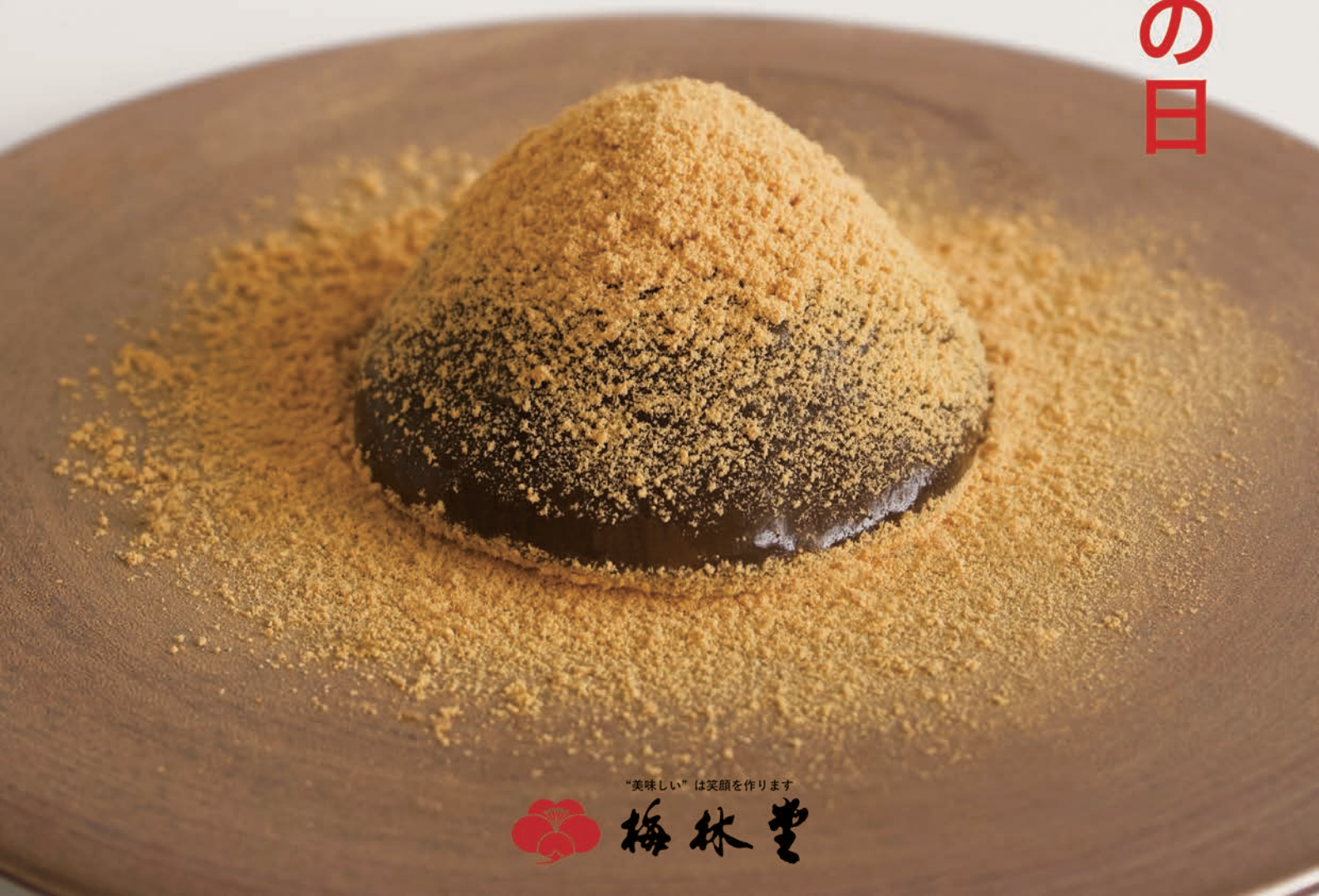
本わらび粉使用

わらび餅

本わらび粉を練り上げこし餡を包みました。
とろけるような食感ときな粉の香り広がる
夏にぴったりの和菓子です。

包餡技術を持つ職人手作りのため
一日にお作りできる数量に限りがあります。
予定数に達した場合、ご注文を
締め切らせていただく場合がございます。

2個入 432円(税込)



“美味しい”は笑顔を作ります

