



やはり「形から入る」？

お菓子の商品開発に携わりもう40年以上になります。最初に手掛けたのはやはり大福だったと思います。本物の大福を造ろうと思ったのです。

では、本物の大福とは？

今回の塩豆大福だよりは、新しい味や本物の味を造ろうとすると一つの考え方 進め方として「形から入る」「形の意味を考える」ことが大切なことだとお伝えしたいと思います。例えば分かり易く言えば、餡を餅で包んだのか？餅の中に餡を入れたのか？という事です。

バカバカしいことを考えるものだとお考えになるお客様もおられると思います。ですがこういう事なのです。

餡を餅で包む場合、そこそこの餡の固さがなくとうまく包めないのです。逆に餅の中に餡を入れ込む場合、餡は比較的柔らかくないと入れにくくなります。そこで出て来るのが「職人技」。その技があれば柔らかくない餡でも餅の中に入れ込められるし、逆に柔らかい餡でもうまく包み込める。ですが職人技だけに収めてしまっただけでは、新しい味や本物の味を見出すことはできません。

今回はその中で考え方 進め方の入り口として「形から入る」という事があると思っているのです。

そしてそこには一種の合理性がつきものであると思うのです。

それに「餡を包む」にしても「餅に入れる」でも同じ丸い形をイメージしませんか？それはおにぎりを握ろうとすると丸くなりますね。手で丸くしますので手の形を考えると丸くなるのです。お菓子の型や道具を使うのではなく手で作るから丸くなるのです。それをある種の合理性としてみました。

そういったことの中に、商品開発のヒントになるものが潜んでいると思うのです。

他にも、お煎餅は何故平たいのでしょうか？ 私が思いますのは、搗いた餅を乾燥させやすい、そしてお煎餅を焼くときに平たい方が火が通りやすいですね！「商品開発とは何か？」を考え「形から入る」とお話を始めましたが、工程上やりやすいように形を整えることにより 作るうえでの品質的な優位性・合理性がそこに生まれてくると思うのです。

ですから形を変えることによって味が違ってきます。分かり易いような 分かりにくいようなお話をしましたが「形を考え直す」などの素朴な疑問の中にこそ本質があるのでしょうか？

そう考えると、どら焼きってなんであの形？カステラは？羊羹は？ なんだか眠れなくなりそうですね。

株式会社梅林堂 代表取締役 栗原良太



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**
2個入・3個入・5個入

数量限定 **米つぶ大福**

塩豆大福の日限定販売 4個入 950円(税込)

12月22日 塩豆大福の日

当日のみ販売

丹波大納言使用

米つぶ大福

作物の収穫を終え、長い夜と暮らすこの季節。
冬至は太陽の力が戻り始めるおめでたい日とされ
昔の人々は冬を乗り切るために、
厄を払う食べ物で栄養をつけていました。
梅林堂では古来から日本人の力の源である
お米と、縁起の良い大納言小豆を使って
米つぶ大福をお作りいたします。

4個入 950円(税込)



“美味しい”は笑顔を作ります

