



究極のシュトーレン
開発プロジェクト



第3回 開発ミーティングレポート
妥協なき食感の追求にドラマあり！究極のシュトーレン開発2度目の試食

栗を立てるとフルーツが立たない？
再び議論の的となったのは栗

妥協なき食感の追求にドラマあり！究極のシュトーレン開発2度目の試食

パンシェルジュを対象にプロジェクトメンバーを募った「究極のパン開発プロジェクト第1弾 シュトーレン開発」の第3回オンライン会議。前回メンバーから出た意見をもとに、八芳園 BLUE TREE の青木シェフが2度目の試作品を作ってくれました。この第3回オンライン会議で究極のシュトーレンは完成、プロジェクトも完了となるのでしょうか？

2度目の試作シュトーレンは、くるみの食感とゆずの風味がポイント



メンバーがシュトーレンの試食を待つなか、前回同様まずは青木シェフからの説明です。2度目の試作での改良ポイントを話してくれました。

「栗をメインと感じられるように工夫しました。くるみとゆずを少しだけ増やして、みかんとさつまいもは除外、新たに酸味のあるサルナシを入れました」

サルナシとはキウイの原種といわれる果物で、キウイより酸味が強いことが特徴です。このサルナシについて「初めて食べましたが明るい酸味ですね」「酸っぱさがアクセントになっています」とメンバーからも好感触。



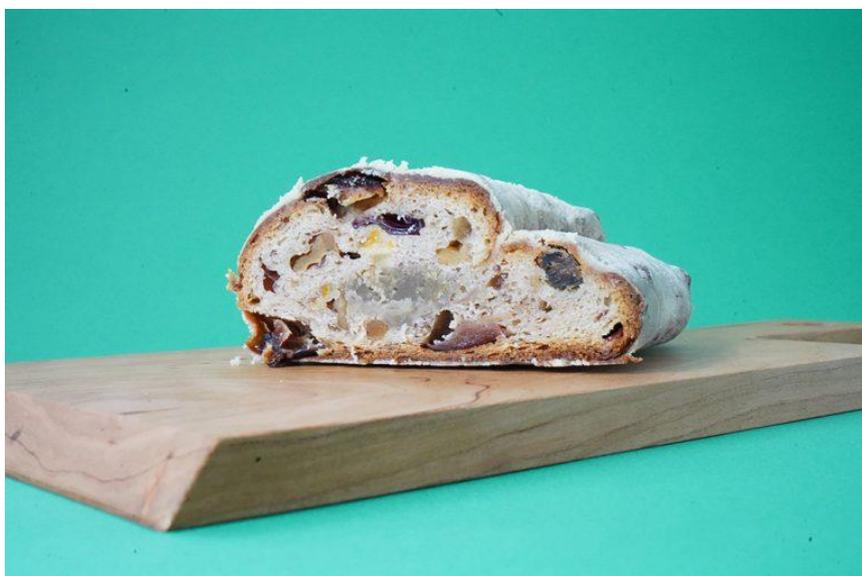
「ピールが大きくなっていて、ゆずをダイレクトに感じる」「ゆずがアクセントになっている」と、ゆずの風味を強く感じることを歓迎するコメントもありました。

同じく増量したくるみは、いつもなら刻んで入れるところを、手で潰した程度の荒い大きさに。その結果「理想のザクザク感！」という感想も聞かれました。

栗を立てるとフルーツが立たない？ 再び議論の的となったのは栗

ところがメインの栗については「前はより甘みが強いですね」という鋭い指摘が上がりました。

「同じ高知県の四万十栗ですが、前回とペーストの仕方が違います。前は滑らかなペーストでしたが、今回はみじん切りのような、粒を感じるタイプです。加糖されている材料を使用しました。残念ながら、前回の材料が手に入らなくなったためです」と青木シェフ。



これに対し「前回のようによそのままの甘さを感じたい」「甘みが強くなったので、他の具材や生地とのメリハリが感じられない」といった意見が次々と……。

さらに生地について「パッと見て、前回より茶色くなりましたか？」という声も。これに対して「ボリュームが出るように生地の配合を変えたせいで、色の付き具合が若干変わりました」と青木シェフ。

今回の生地について「しっとりしていて好きです」という意見もあれば「もうすこし重い方が好み」「前回の方が味も食感も好みでした」という意見も聞かれました。

実は青木シェフも全体の軽さが気になっていた模様。ただし前回と今回のいいところ取りをするのは難しいといいます。「フルーツを増やすと重さが出ますが、生地のボリューム感はない。栗の印象も減ってしまいます。どちらがいいですか」と青木シェフ。

まさしく想定外！ 第4回のオンライン会議開催へ

「最善策はないのかもしれない」という状況に声を発したのは、八芳園の企画担当・窪田さんです。「前回の試作をベースに、今回好評のくるみのザクザク感と、ゆずの風味を加えることはできませんか？ 妥協はしたくありません」。参加しているメンバー全員がザワザワし始めました。

覚悟を決めたという表情で青木シェフから提案がありました。

「もう一度試作をして、オンライン会議を開きませんか？」

こうしてまさかの第4回のオンライン会議の開催が決まりました。プロジェクトとしては、まったく予定していなかった展開です。



予想外の第4回オンライン会議開催。究極のシュトーレンの完成まであと一歩です。