



究極のシュトーレン 開発プロジェクト



第4回 開発ミーティングレポート

ついに究極のシュトーレンが完成！青木シェフ渾身の試作にメンバーも◎

当初予定になかった3度目の試作。
「これぞ究極のシュトーレン」の声は聞こえるか？

ついに究極のシュトーレンが完成！ 青木シェフ渾身の試作にメンバーも◎

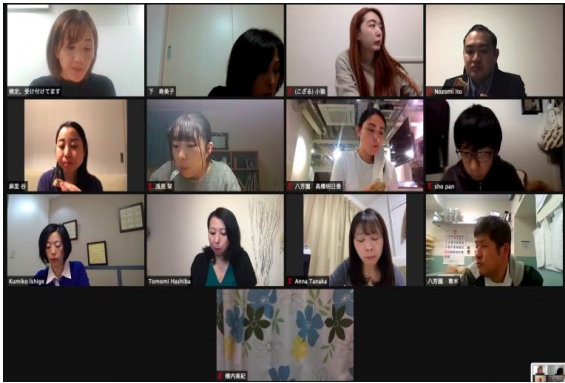
当初の予定に反して 3 度目の試作が行われることになった「究極のパン開発プロジェクト 第 1 弾 シュトーレン開発」。試作品とともに第 4 回オンライン会議が行われました。メンバーの「これぞ究極のシュトーレン」の声は聞こえてくるのでしょうか？

メンバーの希望を可能な限り詰め込んだ 3 度目の試作



予定になかった試食用のシュトーレンを短期間で焼き上げてくれた青木シェフ。まずは改良したポイントを説明してくれました。

「前回、甘いという意見があったので、加糖だった栗のペーストを無糖のものに変えました。それから、フルーツを増量しました。全体的には 1 回目の試作に少し近付いたと思います」



それでは試食タイム。ひとくち口に入れた瞬間から、メンバーから笑顔がこぼれました。うなずきながら食べる人も見られます。

課題だった栗についても「栗のほっくり感がある」「前は甘みが強くてくどさもあつたけれど、今回はさっぱりしている」とプラスの評価が多くを占めました。

さらに増量したフルーツについては、「フルーツがまるやかに感じられます」「ひと切れごとにフルーツの主役が変わる感じが楽しいです」「切ったときの見た目も美しい」とメンバーの満足度を上げる要素に。

全体的にも「贅沢感がある」「バランスがよくなった」「初めてシュトーレンを食べる人にも勧めやすい」と大好評です。

些細な条件が状態を変えてしまうパン作りの「繊細さ」も実感



ひとつだけ、メンバーから疑問の声が出ました。

「今回、切ったときまな板の上や手にバターがベタつくように感じました。これはどうしてでしょうか？」

それに対して「今回は焼き上がったその日のうちに袋詰めをしたせいかもしれません」と青木シェフ。

「過去 2 回の試食シュトーレンは焼いた次の日に袋詰めをしていたので、水分が抜けていた可能性があります」

それが青木シェフの分析です。第 4 回のミーティングは、第 3 回から間がなかったため、青木シェフは大急ぎでシュトーレン作りを行いました。そして急いでメンバーに発送となったのですが、そんな些細なことで商品の状態が変化してしまうのもパン作りなのです。このバターのベタつきと包装のタイミングについては青木シェフが販売開始までにテストを行うことになりました。

課題になっていたサイズも「分けあったり、少しずつ食べたりする文化も味わってほしい」とすぐに食べ切れるサイズではなく、大きめサイズで販売することも決まりました。



「みなさん、これで発売に漕ぎ着けようと思いますが、大丈夫でしょうか？」と八芳園企画担当の窪田さんが問いかけると、メンバー全員が OK！

メンバー全員の笑顔が証拠。「わたしたちが開発した『究極のシュトーレン』おすすめです」



第1回のオンライン会議では緊張の表情がうかがえたパンシェルジュたちですが、満足そうな笑顔が並びました。

プロジェクトの終了にあたり窪田さんが「皆さんそれぞれのこだわりを、ひとつぐらいは入れられましたか？」と問いかけると、メンバー全員がにこりとうなずきました。

そして最後に青木シェフからもひとこと。

「作っている段階から意見をいただくことはあまりなかったので、パンが好きな方たちはどういうところが気になるのか、分かりやすく勉強になりました。今後も続けていけたらと思います」

当初の予定から試作と会議が増えるという思わぬ展開を見せた「究極のパン開発プロジェクト第1弾 シュトーレン開発」。10名のパンシェルジュたちのこだわりと思いが詰まった自信作が完成しました。国産食材を厳選した究極のシュトーレン、ぜひ味わってみてください。

ばんてなでは、今後も究極のパン開発プロジェクトを実施する予定です。