

商品名

星に願いを

チョコレートと相性の良いミルクなどを合わせ、しっとりとしたクッキー風に焼きあげました。
不思議な食感、そして美味しさは、“新感覚のスイーツ”です。

材料

クーベルチュールチョコレート、マーガリン、生乳、砂糖、乳製品、植物油、乳たんぱく質、乳糖、安定剤、乳化剤、リン酸塩、PH調整剤、香料、炭酸Ca、着色料、クーベルチュールホワイトチョコレート、ブラックココア、乾燥卵白

制作者

株式会社 喜信堂
取締役販売部長 坂本 和哉 さん
商品開発室長

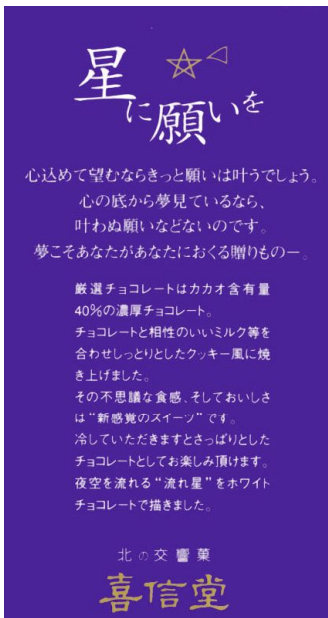
こだわりのお菓子を

弊社は、全国的に流行っているタイプの商品と、独自の商品と、常に二通りの方向から開発を進めています。

流行っているタイプの商品を開発して、名寄で手軽に購入して食べられるようにできれば、お客様に喜んでいただけたと思っています。

それと、「こんなの食べたことない！」って言うてもらえるような他に無いものを作っていこうっていう、本当に弊社のこだわりの部分ですね。

アスパラのお菓子とか、色々変わったお菓子を作っています。



心を込めて、星に願いを

現在、北海道の有名なメーカーさんは、ほとんどチョコレートを使ってるんですよ。北海道外の人には、北海道＝チョコレート、みたいなイメージがあって。やっぱり、北海道の有名なメーカーさんが全国的にシェアを伸ばしているからでしょう。

昔は、「北海道と言えばホワイトチョコレート」でしたが、今は、黒（ブラック）ですね。普通の黒チョコレートでも北海道っていうイメージがだいぶ定着してきましたね。なので当初から、新しいチョコレートのお菓子を……、というコンセプトはありました。

名寄に新しい市立天文台「きたすばる」が出来るので、その一年以上前から考えてはいました。

「きたすばる」は、ジャズを聴きながら星を見ながらお酒を飲んで……、みたいなコンセプトにあるので、商品名は「星に願いを」というのがピッタリかなと思って。「星に願いを」は、元々はディズニーの曲で、そこからジャズのスタンダードナンバーにもなっている名曲。こういう時代ですから、何か願い事ができるような心に余裕を持たりたいな、という思いも込めています。

製造機械から全てオリジナル開発

でも、ただの星型のチョコレートのお菓子を作っても面白くないし。

どうやって星を表現しようかな？って。流れ星にしたかったし。そんなイメージから、黒チョコをバックに、ホワイトチョコで星を描くことを思いつきました。

「アイスボックスクッキー」っていう、少しマニアックなジャンルがあります。要するに、冷蔵庫(=アイスボックス)で固めたものを切って造るクッキー、っていう意味です。この「星に願いを」は、アイスボックスクッキーの種類に属しているお菓子なんです。

よく、絵柄を描いたクッキーってありますよね。モザイク柄とか。アイスボックスクッキーは、四角く長い生地を固めて切ります。金太郎アメみたいな感じで、どこで切っても同じ絵柄が出るんですね。

ただ、全て手造りだと、かなり手間がかかるので(笑)

今回は、製造する機械から全て機械屋さんと打ち合わせを重ねてオリジナルで造っているんですよ。製造機械から全てオリジナルで開発したんです。



新しい食感 ... チョコレート？ クッキー？

新しい食感を味わって欲しいですね。

一応、お菓子のジャンル上は「クッキー」と呼んでいますが、実は、クッキーとは違って。

原材料の配合とか割合から見ると、一応、クッキーというくくりにはなるんですが、でも、粉が一切入っていないんです。小麦粉を一切入れていないで作っています。シュガーバターと言って、バターからすり混ぜて行くんです。

チョコレートの割合が相当多いので、チョコレートの食感に似たクッキー？ クッキーに似たチョコレート？ どっち？ みたいな(笑) 冷蔵庫で冷やすと、チョコレートの「パリッ！」っていう感覚になるんですよ。

試食会でこちらから「チョコレートですよ」と言ってお客さんへ渡したら、「クッキーっぽいけど？ チョコレートなの？」って。「何なんだろう？ 不思議な感覚！」って驚いてくれるお客さんが多いです。

お問い合わせ

株式会社 喜信堂 (本社・本店)

住所 北海道名寄市西2条南6丁目

TEL 01654-2-2013

営業時間 9:30 ~ 19:15

定休日 毎週木曜日

ホームページ <http://www.kishindo.co.jp>

昭和6年創業、名寄の老舗菓匠です。北海道および名寄にこだわった商品も多数あり、お茶受け菓子からギフト詰め合わせまで、幅広く愛用されています。ネット通販も行っておりますので、是非ご利用ください。



新「なよろブランド」開発プロジェクトは、地域資源 全国展開プロジェクト(正式名称:小規模事業者新事業全国展開支援事業)の事業です。名寄市が誇る特徴的な農産物などを使用し、名寄ならではの商品の開発・改良により生まれた特産品が「なよろブランド」です。平成22年春にプロジェクト実行委員会を立ち上げ、1年間かけて開発会議や試作品発表会などを行い、新「なよろブランド」の開発を行ってきました。美味しい農産物を使用した名寄ならではの「なよろブランド」特産品を、是非ご賞味ください。

新「なよろブランド」開発プロジェクト実行委員会 (名寄商工会議所)

北海道名寄市西3条南5丁目 商工会館

TEL 01654-3-3155 FAX 01654-2-0571

ホームページ <http://cci.nayoro.biz/nayorobrand/>