

# 井村屋 だらやきロールアイス KASANEL★開発ストーリー

井村屋では数年前から、焼き菓子×アイスの開発テーマがあったがなかなか納得できる商品にはどっけなかった

2017年9月 中道副社長

なんか商品化しよう!!

新しいアイスを考えよう

そこで任命されたのが開発担当の中山だった。

巷ではだらやき人気。有名なお菓子店では行列ができてカフェでもコンビニでも生だらやきが定番化していた。

がんばります! 冷凍食品の山崎課長

**そうだ!!** 井村屋が得意とするあんこを使おう

どっけき×アイスどっけき生地は、どっけき生地は、空気量が多く水分量は多い

一方、スポンジ生地は、空気量と油分が多い

冷凍するとどっけき生地の水分が凍り、1キパキにたまってしまふ。

スポンジ生地の西配合ではどっけき感が出ない...

どっけき生地は、どっけき生地は、空気量が多く水分量は多い

**めざせ!!** 冷凍だらやきの西配合

まず、どっけきの経験のある担当者から西配合をリサーチ

配合は...

葛藤が... 続く

3人本制の開発チームが発足!!

2018年5月

担当の三浦さん

担当の吉田くん

この冷凍だらやきの生地を求め方が続いた。

生地は、はちみつ、みりんは、もちろん、何種類もの小分け、米粉、油脂など、普通に入れないものまで入れている

試作をくり返し

冷凍に食べをくり返した

その後、冷凍状態で食べやすい生地は、いったん完成するも、さらなる高みを目指し改良はくり返される。その数はなんと**150**回にもなった

アイスの道を険しい

アイスクリームも、ミルク味、バニラ味、カスタード味の中から生地との相性を探ることに

**ミルク** 生地には負けちゃう

**カスタード** 生地が崩れる

**バニラ** 香り、しかり

よし、香りがしかりある、生地には負けず、バニラ味に決定!!

**あんこは** 井村屋ならではの煮、小豆製法で炊きあげたもの。甘さも風味もしかりある。生地とアイスにも負けず!!

しかし、3人を悩ませたのはそのバランス

濃厚な生地 + バニラアイス + 井村屋あんこ

理想とする味の变化

アイスのバニラの香り & 生地のはちみつの香り

あんことアイスのバランスをどう取るのか? その味作り、口どけが難しかったのだ!!

アイスのミルク感、生地、全体の味、つぶあん全体の味

全体に消える

口に広がるハーモニーだね

