

SWEETS PACKAGE

# PAO通信



時代を見据える名店の取り組み

香川県 菓子工房ルーヴ様

「菓心傳心」お客様の変わらない笑顔のために、変わり続ける…。

ドイツ菓子とパンに始まり、進化を続けるルーヴ様の心臓部「ルーヴ菓子創造研究所」についてお聞きしました。



代表取締役社長 野崎 幸三氏

菓子工房ルーヴ

空港通り店

香川県高松市鹿角町290-1  
087-869-7878  
https://lowe.co.jp

## ルーヴ菓子創造研究所誕生！

2014年に製造拠点を大きく変えました。衛生・製造・品質管理面をより上げるための最新設備を取り入れ、**パティシエ達の労働環境の改善も重要なテーマと考え、効率的な導線を取れる1フロアにまとめています。**手作りにこだわりたいので、大量生産はしたくない。**お菓子の鮮度を保ち、より良いものを生み出す、そのため場所だと考えています。**後にHACCPにも適用できたので、良かったです。

今日来られるお客様によりおいしい物を届けたい、やっぱり地域密着が一番です。

## 日々研鑽！厳しい開発研究

開発と製造は同じチームなので、普段の生産を進めながら、各お菓子チームから割り振られた者がレシピ開発をやるんです。一人がきっかけを作り、こうじゃないああじゃないとチーム内でやっていますが、答えが出なかったときは大変ですね。厳しいですが、**厳しい工程もとても大事なんです。研究している意味がなくなってしまうんですよ。**



衛生準備室 エアシャワー

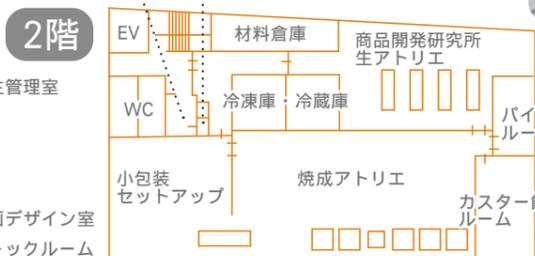
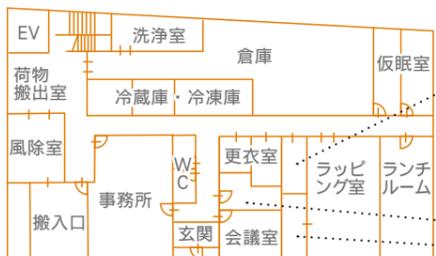
2階

衛生管理室

企画デザイン室

ストックルーム

1階



## 産地消！「讃岐の和三盆糖」「特A評価香川県産米おいでまい」使用の「和三盆手巻」

これが生まれたのは今から約25年前です。讃岐の和三盆糖は、当時高級和食に使われる甘辛いお砂糖だったんです。コクの深さがありつつも、上品な甘さに胸を打たれ、この香川産の砂糖をどうにか使えないか考えに考えました。いろいろやりましたが、やっぱりそのままスポンジで食べるのが一番美味しい。そうして辿り着いたのがロールケーキ「和三盆手巻」でした。小麦粉は最初は輸入を使用していたが、安心安全な国内素材を使うため全て

北海道産に替えました。その後うどん用の香川県産小麦粉から派生品が生まれ、今はほぼ全ての商品に使用しています。2014年にROLL-1グランプリで1位をとった時を起点に、米粉を使う事になったんです。小麦粉と米粉を半分ぐらいにブレンドすることでモチモチふわっとします。このように**香川県にはすごく良い素材があるんです。でも海外品でも良いものはいい。産地産消がって旗印に何かを遮断するものではないですね。**



1本 1,782円税込

## 希 少糖アルロース

香川大学で研究され30年以上。**食後の血糖の上昇をおだやかにする**機能性甘味料。下記以外にも食パンやケーキのスポンジにも使用。

機能性表示食品  
焼ドーナツ  
Premium

5個入  
1,188円  
税込

香川大の先生にお菓子化を頼まれたのですが、当時は1g 3万~5万円で非現実的。シロップの中身を100としたら12が希少糖で残りはブドウ糖と果糖。血糖値上昇抑制を期待するなら相当量が必要。焼き菓子に使うのはなかなか大変でしたね。

**2024年には機能性表示食品になりました。うちはドーナツ1個に希少糖5gとかなりの含有量なんですよ。**



## 讃岐おんまい

ミルク/抹茶 各4個入セット 1,080円税込~  
レモン (2024年冬発売)

和菓子の師匠に教えを乞い、他には無い乳菓にするため設備も改善。香川県産品コンクールで最優秀賞をとりました。先生が香川にいらして屋島を見た時に「お菓子をこの形にしなきゃだめだ」との一言で今の形になりました。それから希少糖が入り配合が変わったりと、**うちの代表菓子として、今でも師匠にアドバイスをいただき改良を続けています。**



## 美 美味しいものを作る！食べ応えある健康機能スイーツ開発

この開発は時間もお金もかかりました。社員3人で5時間糖負荷試験という血液検査を1日かけてやったんですよ。甘いものは、美味しくたくさん食べたいですよね。**普通のお菓子と同じように味を突き詰めて、メーカーさんの健康食品と一線を画して開発しています。**

糖質制限スイーツ  
チョコレート  
ケーキ

糖質の無い美味しい素材を探すのはハードルが高い。病院は治療でないと協力してくれず、一般社団法人オーツモレキュラー.jpという食事療法のプロ達と一緒に開発しました。そして**血糖値を上げにくい天然甘味料やアーモンドパウダー、カカオマス等を使用。通常のケーキに比べて80%の糖質をカットしました。**



プレミアムリッチ  
3,240円税込

機能性表示食品  
大人のチョコプリン

ルーヴ初の機能性表示食品。**食後の血糖値上昇抑制する難消化性デキストリンという食物繊維を入れたものです。**

2個入  
1,080円税込



## パパ&ママパティシエが開発「はじめてケーキ」

「1歳の子も食べられるケーキはありますか？」との問いに対するケーキが無く、ちょうど社内のベビーラッシュが重なりプロジェクトチームが発足。検証が難しく、まずは各々が我が子に食べさせました。**米粉、きな粉、てんさい糖、豆乳クリームを使用し、砂糖は通常の1/2、バターなど動物性脂肪分は使わないこと**で、とうとうケーキが誕生。ママさん達の良いクチコミでどんどん広がっていき、最近



12cm 3,240円税込~

※スマッシュケーキ：1歳を迎える赤ちゃんのために用意する、手づかみケーキのこと。

「はじめてケーキ」でのスマッシュケーキ\*撮影を地元のフォトスタジオとやっています。インスタグラムでのメモリアルフォトとしても人気なんですよ。

## パティシエが作る和菓子店 un~あん~

和洋の垣根は取り払って美味しいお菓子を届ける！がモットー。面白いからとバターやチョコ、オレンジ風味の餡などの洋菓子の技術を和菓子に取り入れてます。「こはぎ」はキャリア40年のパティシエが作ってるんです。ご飯はもち麦のプツプツとした食感と身体にやさしい栄養素入りです。



創作おはぎ  
こはぎ

1個  
183円税込~  
※味により価格は異なります。



東光WEB  
カタログ  
my.ebook5.net/PAOTOKO

@pao.toko  
www.instagram.com/pao.toko

LINE公式  
アカウント  
@388kfzyh

和洋スイーツパッケージの総合メーカー  
株式会社 東光  
https://www.package.co.jp/

※一部の携帯電話ブラウザでご覧いただけない場合がございます。(推奨：safari, chrome)