

SWEETS
PACKAGE

PAO通信

北海道 株式会社わかさいも本舗 様

今年で創業95周年を迎える株式会社わかさいも本舗様。

伝統の味を守りながら、「おいしいもの屋」であり続ける…。

人気商品「北海道あんぽてと」の商品開発もなされた松澤真希様にお話を伺いました。



おいしいもの屋であり続ける みんなの笑顔のために



生産部 次長 工場長 商品開発課
松澤 真希 様

今年で創業95周年を迎え、長い歴史の中では戦後に原料である砂糖がとれない時期もありました。本物の原料だけではないものを提供し続けなければいけないという強い想いが昔から第一前提にあると思います。「**おいしいもの屋であり続ける みんなの笑顔のために**」というスローガンはこのような想いが込められています。

看板商品「わかさいも」誕生ストーリー

看板商品「わかさいも」は見た目は「イモ」ですが、実際には「イモ」を全く使用しておりません。「サツマイモのとれない土地で、焼きいもを作りたい」そのシンプルな想いがカタチとなって誕生したお菓子です。そのおいしさの要となる素材は北海道産の雪のように白い「^{おおふくまめ}大福豆」。この大福豆を主原料に餡を作り、さらに、「**焼きいもの繊維感を表現するために北海道産のざざみ昆布を練りこんでいます**」。2つに割ると焼芋を割った時の様に割れ、筋に見立てた昆布が表れます。また、焼芋の色にするため卵正油を塗って焼いています。まさに「イモよりもイモらしく」を表現できたお菓子になっています。

わかさいも 6個入
税込み：940円

「わかさいも」を食べるときは、まずはいちど両手にとってぱくりふたつに割ってみてください。このとき本物の焼きいものようなこげた皮の香りがふうっと立ちのぼってきます！フレーバーの違いで「わかさいもきなこ」「わかさいもショコラ」の商品展開もあります。わかさいもショコラは北海道産小豆のこし餡に(Wacasa57)というわかさいも本舗オリジナルのカカオ分57%のチョコレートを混ぜ込んでいます。



餡を餡で包む？

定番人気「北海道あんぽてと」のこだわり

秋限定の人気菓子「皮付きスイートポテト」を季節に関係なく食べられるようにと考えて誕生したのが「北海道あんぽてと」です。**北海道産の生クリームとバターをふんだんに使用したサツマイモ餡で、北海道産小豆を使用した小豆餡を包みました**。餡と餡が口の中で優しく、相性良く、混じり合います。つまり、お菓子の1番美味しいところをお菓子の1番美味しいところで包んだと言えます。2種類の餡は丹精込めて作った自家製餡です。皮付きスイートポテトの味を変えないようにしつつも、「**水分が豊富に含まれている中でどこまで日持ちをさせられるか**」にこだわりました。バリア性の高いフィルムとネガモールドを使用することで日持ちを60日まで伸ばすことができました。今ではわかさいもに次ぐ人気商品です。

イメージキャラクター **はこすくん**

わかさいも本舗にはかわいいイメージキャラクター「**はこすくん**」がいます！わかさいもの創業者の若狭函寿さんのわかさいもへの熱い想いが妖精の形となって現れた姿！



和菓子だけじゃない！

わかさいも本舗の洋菓子

わかさいも本舗は和菓子だけでなく洋菓子の歴史も長いです。特に人気の洋菓子は「特製苺ショート」です。普通の苺ショートに比べ、いちごの量も多くボリュームに仕上がっています。ボリュームがあっても食べられるように生クリームは軽めにしています。

今後の展望

わかさいも本舗を和のイメージだけでなく、**洋のイメージ**も広まるよう洋菓子により力を入れていきたいです。また、わかさいもの主原料である大福豆は離農も始まってこのまま買い続けると無くなると言われています。そのため、**自社農園で栽培した大福豆をわかさいもに使用し、100年に向けて伝統の味をしっかりと守り続けられるように取り組んでいます**。



北海道あんぽてと 6個入 税込み：1,080円

フレーバーの違いで「北海道あんぽてとショコラ」もあります。口どけのよい自家製ショコラ餡を北海道産生クリームを使用したさつまいも餡で包み、さらにその中央にショコラクリームを入れるという「三重包餡」のお菓子です。また、「あんぽてとソフト」はスイートポテトソフトクリームの中に自家製小豆餡が入った新千歳空港店限定の人気商品です。新千歳空港ソフト・アイスクリーム総選挙2024「個性派フレーバー部門」にて1位を獲得しました。

「お土産菓子」としても愛され続ける

洞爺湖本店*は「プロが選ぶ観光・食事・土産物施設100選」に入選したことがあります。おいしいのは当たり前と言われるかもしれませんが、最終的には自分が食べておいしいと思えるもの、自分が渡したいと思えるものがお土産菓子としても愛されると思います。また、洞爺湖本店には和食店が併設、登別本店*にはとんかつ店、回転寿司店も併設しており、総合的に楽しめる施設になっています。

*2つの本店について明確な区別はしていないが、違いは以下の通り。
・洞爺湖本店…わかさいも本舗発祥の原点
・登別本店…本部・工場機能が集約された新本店



特製苺ショート
税込み：700円

クリスマスのデコレーションケーキやバレンタイン向けのチョコレートなど季節限定の商品もあります。焼き菓子では自家製こし餡を丹羽大納言かのご豆をちりばめたつぶ餡入りの生地で包んだ「あん・de・ジェンヌ」もおおすすめです。また、北海道産のじゃがいもにバターをたっぷりと加えて焼き上げ、ミルクとビターの風味が感じられる自慢のオリジナルチョコレートをコーティングしたサブレ「北海道じゃがいもサブレチョコ」など変わり種の商品もあります。

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

PAO
TOKO
since 1961

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ーでご覧いただけない場合がございます。(推奨：safari, chrome)

※カタログの無断転載・複写・引用等の行為を固く禁じます。 スイーツパッケージ -PAO通信- Editor：Nishimura