

誕生秘話

お土産には、渡す相手への思いが込められている。製品誕生に込められた思い、裏話を知ることでお土産選びの参考にさせていただきたい

浜 松の銘菓「うなぎパイ」に高級版が存在するのはご存じだろうか。その名も「うなぎパイV.S.O.P（以下、V.S.O.P）」。

うなぎパイには「お菓子を囲んで夜のひと時を家族団らんしてほしい」という思いを込めて夜の「お菓子」というキャッチフレーズがつけられている。では「真夜中のお菓子」と銘打たれたV.S.O.Pはどのようなお菓子なのだろうか。

そもそもうなぎパイは、明治20年から続く和菓子店であった春華堂の2代目店主が「うなぎのお菓子を作ろう」と着手したのが製造のきっかけだ。店内にてアイデアを募ったとき、ある職人が洋菓子に着目して「パイの形状はかば焼きに似ている」と提案した。「うなぎのかば焼きならタレが必要だろう」とタレを塗り、昭和36年に最初うなぎパイができあがったのだ。ちなみにこのタレは現在まで、一部の職人のみが製造法を知る秘伝のタレとして伝わっている。わ

ずかに公開されているレシピとしてはニンクが使用されているというのだが、これは昭和30年代の浜松においてトレンドだった餃子の夜店から、隠し味にニンクを使うというヒントを得たのだ、という話もあるそうだ。

さて、うなぎパイといえば年間で8000万本を販売する一大ブランド。「職人」という言葉との結びつきが想像できないが、実はうなぎパイの生地は48人の職人がすべて手作業で作っている。主原料である小麦粉とバター、砂糖にうなぎの粉を混ぜて水を加え、練って生地をまとめる。それをめん棒で伸ばし、折り、これを繰り返すという昔から受け継がれてきた技法で行っているのだ。

受け継ぐべき技は受け継ぎつつ、春華堂は新たな挑戦にも着手する。うなぎパイの発売から40年を過ぎたころ、高級路線のうなぎパイとしてV.S.O.Pが開発された。うなぎパイのベースは残しつ

春華堂の
うなぎパイ V.S.O.P
風味豊かな大人の楽しみ
うなぎパイの高級版



うなぎパイV.S.O.P
10本入 1,964円



つも上級モデルとしてのイメージを打ち出すために、高級ブランドを使い芳醇な香りづけをし、また生地を練りこむ際に水ではなく牛乳と生クリームを使うことで濃厚な味を追求。生地の作り方から秘伝のタレまで従来品とは異なり、夜のお菓子」を上回る商品として「真夜中のお菓子」と名付けられた。香りとコクを楽しむ高級菓子として生み出されたのがV.S.O.Pなのだ。



浜松市のうなぎパイファクトリーでは、うなぎパイを製造する工場の見学ができるほか、ファクトリー内のカフェでしか食べることができないうなぎパイを使ったオリジナルスイーツを楽しむことができる。オープンから10周年を迎え、7月25日にはカフェがリニューアルされるので、観光もかねてぜひお立ち寄りいただきたい。

うなぎパイファクトリー
浜松市西区大久保町748-51 ☎053-482-1765
営/9:30~17:30 入館無料 休/不定休

(有)春華堂 しゅんかどう
浜松市中区神田町553 ☎053-442-3100
http://group.shunkado.co.jp/

取寄可 Web
松の銘菓「うなぎパイ」の
チーズボックス
二層のチーズが生む
濃厚かつさわやかな味覚



チーズボックス 2,970円
縦約23×横約8×高さ約3 (cm)

浜 松のみならず、全国的にも高い人気を博すまるたやのチーズボックスが生まれたのは、東京オリビックが開催された昭和39年。創業者の親戚がアメリカに留学した際に、ホームステイ先のオランダ人からレシピを学んだのが製作のきっかけだ。しかし当時の日本はチーズ自体が一般的でない時代。そのため、反響はそれほどなかったそう。その後10年ほど経ち、口コミで徐々に浸透してきたところに独自の冷凍技術を生み出し、冷凍チーズボックスの通販が可能となったことで人気は爆発的に拡大していく。

「これまで食べたことのないチーズケーキ」と、近年ではお土産物ラッピングの上位にたびたび登場しているが、実は独特な形状もお土産に適した形。先代社長がプレゼント好きで、持ち運びに便利な箱状にすべく開発したというチーズボックスは、味覚で楽しませ、輸送にも便利なお土産として必要な要素をそろえた商品なのだ。



あげ潮 675円(180g)
創業当時の昭和24年ごろ、アメリカ進駐軍が売っていたコーンフレークを使って作ったクッキーが始まり。チーズボックスと並ぶ、まるたやの代表のお菓子。



浜松市内にはイートインスペースのあるカフェを構え、通販では取り扱わない洋菓子も多数展開している。
まるたや洋菓子店 佐鳴台店
浜松市中区佐鳴台3-53-23
TEL.053-448-7178

(株)まるたや洋菓子店
浜松市中区森田町130
TEL.053-441-9456
http://www.marutaya.net/

治一郎の
バウムクーヘン
常識を覆し生まれた
想像を上回る口どけ



治一郎のバウムクーヘン
1,944円
高さ約8cm、
直径約14.5cm

取寄可 Web

バ ウムクーヘンと聞いて何をイメージするだろう。「甘い」「丸太のような」「お茶うけに思い浮かぶことは多々あるが、誰もが共通するであろうワードはきつと「口がばさばさする」ではないだろうか。そんな印象をガラリと変えてしまった商品が治一郎のバウムクーヘン(以下、治一郎だ)。「飲み物がなくても食べられるバウムクーヘン」が開発コンセプトのこの商品、はじめて口にすればしっとりとした食感に驚くことだろう。

開発にあたっては、独特な食感を生み出すために、熟練の職人によって生地と焼きの技術が研究された。まず生地だが、卵を多く使用することできめ細かくケーキのようなふんわり感を追求した。その生地を職人がつきつきり、一層一層焼き色をほとんどつけず、火加減を調整しながらじっくりと焼き上げること、しっとりとした食感に仕立てたのだ。従来のバウムクーヘンが一層一層を分厚くウエルダンで焼き上げていたとしたら、治一郎は薄い層を重ね合わせ、レアで焼き上げるというイメージだ。



治一郎の焦がしバウム 972円
表面をあぶり、ブリュレのように仕上げたバウムクーヘンは、パリパリの表面としっとり感が合わさった新食感。静岡県、愛知県の店舗のみの限定商品。



治一郎大平台本店にはカフェスペースがあるほか、季節ごとの限定商品の販売も行っている。
治一郎 大平台本店
浜松市西区大平台3-1-1
TEL.053-485-4750
http://jiichiro.com/

(株)ヤタロー

浜松市東区丸塚町169
TEL.053-461-8159
http://yatara.com/