

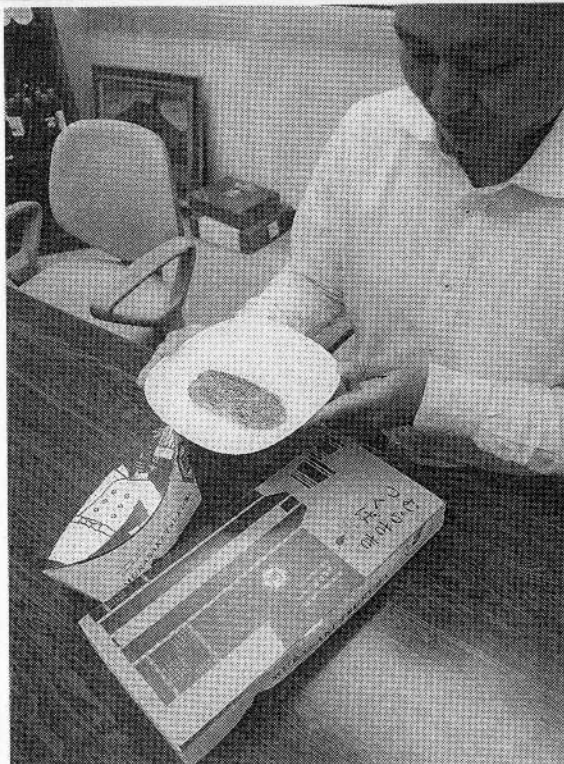
和洋コラボ新商品

「しょうゆパイ」開発

1688 (元禄元) 年創業の老舗、柴沼醤油醸造(土浦市虫掛町、柴沼和子社長)と洋菓子店を展開するコート・ダジュール(つくば市東新井、中山満男社長)は、コラボレーション商品「しょうゆパイ」を開発した。「地元のこだわり」をコンセプトに、和と洋の垣根を越えた商品で新たな市場開拓を目指していく。

柴沼醤油醸造 コート・ダジュール

新商品はしょうゆの1店で販売を始め、5月別名と筑波山を掛け合 中旬までには同社の全
わせた「むらさきつくば」4店舗と柴沼醤油醸造
ば」と命名。8日からの本店で販売する予
コート・ダジュール本定。



「むらさきつくば」発売

パイ生地地に柴沼醤油醸造の生しょうゆ「紫峰の滴」を練り込み、香りと甘さを引き立てるしょうゆ特有の特長を生かした。「両社それぞれ感性で配合量を擦り合わせた。幅広い年代に好んでもらえる焼き菓子」(同社)に仕上げた。

連携は長引く不景気や若者のしょうゆ離れに伴う国内市場縮小を受け、同社が持ち掛けた。製造管理本部の柴沼秀篤部長は「しょうゆの可能性を広げたい。スイーツならば子どもから年配者までアピールできる」とし、1年間の構想期間を経て完成にこぎ着けた。

商品は1個130円(税込み)。6枚入りと12枚入りのセットも用意する。セット商品のパッケージ表面は2

開発したしょうゆパイ「むらさきつくば」土浦市虫掛町

重構造仕立て。しょうゆ店では「はんでん」、洋菓子店では「コックコート」と、販売場所に合わせた2通りのデザインを採用した。

コート・ダジュールは今月中にも、スイーツを通し地元の活性化を促す新プロジェクトを開始させる計画。「むらさきつくば」もその一環として位置付ける。中山社長は「地域で情熱を持ち、こだわりの商品を製造している事業者と連携し、今後面白い商品を開発していきたい」と話した。

(前島智仁)