

# 湖池屋新聞

第24号

2022年1月24日(月)

編集長兼コラムーチョ担当の

小林です！**埼玉・久喜にある全**

**国唯一の湖池屋アンテナショッ**

**プ「別邸湖池屋」**発、社員の声が

聴けるオリジナル新聞です。

突然ですが、『食道楽(しよ

くどうらく)』という小説を

知っていますか？ **明治時代に超**

**ド級のベストセラー**となった**元祖グルメ**

小説でして、これがなかなか面白いので

す。大食漢の学生・大原と、超人的な料理

の能手・お登和の二人が主人公の、いわゆ

る**「ラブコメ」**という体裁をとってはいる

のですが、本筋そっちのけで和洋中ありと

あらゆる料理のレシピ、栄養学、生理学、

雑学が目まぐるしく開陳されていきまし

て、今でも実用性バツグン。西洋料理が外

食でしか食べられない高価なものと思われ

ていた時代に、**家庭で安価に作れる方法を**

**広く伝える**ことで、日本の食生活に大きな

影響を与えた作品なのだとか。トマトや牛

タンなどが珍しいものとして紹介されてい

たり、最近流行りのオートミールまで登場



湖池屋新聞 編集長 小林 重文  
(株)湖池屋 マーケティング部  
コラムーチョ担当



## 愛をコメて

ガリシュリ/ミートドリア

## 新商品

1月24日(月)

※全国コンビニエンスストア 発売日

らエモい気持ちになれます(?)。現代語訳が文庫で出ていますので、お時間のある方は是非読んでみてください。

今回紹介するのは「ラブコメ」ならぬ**「ラブ米」**(爆笑)。パッケージの写真をご覧ください。お米のお菓子は数多くありますが、**こんな本物おにぎりのミニチュア版**みたいなもの、見たことありますか?? こちら、湖池屋が2022年の幕開けに贈る、今までにない**新基軸商品**なのです!

北海道のお米を使ったつぶつぶのパフに、海老や肉などのごろつと具材をトッピング。ガリッシュリやミートドリアといったやみつきメニューのうまさ凝縮された、**サクッとほろつと食感の新感覚おにぎり**。しかも、濃い味なのに**ノンフライ、110kcal**といううれしさ! 毎日リア充ライフを送っている忙しい若者たちに、ちゃんとしたものを気軽に食べてほしいーそんな湖池屋からの愛がこめられた商品なのです。

実はこれも企画全体はぼくが担当していました。今回はデザイン担当の岡川さんと、思い出トークです!

## 3Dプリンターで、おにぎり型を試作!?

**小林** おにぎり型のスナックというのは、もともとは岡川さんが新入社員のとときのアイデアでしたね。

**岡川** 山登りに行った時に、あまりに疲れて飴をなめていないと一

歩も歩けなかったことがあって。そういう時に栄養補給で食べる、いわゆる「行動食」って、甘いものがほとんどで、**もっと食事に近い塩気のある味が欲しい人も多いのではと**考えました。

**小林** なるほど。「一年生になったら」山の上でおにぎりを♪ですからね。

**岡川** (笑)。ちょうど小林さんが主導していたお米スナックのチームに採用されることになり、私が趣味で3Dのモデリングをいじっていたので、**開発試作用の型を3Dプリンターで作って、一粒の大きさを検証したりしました**。作ってもらったサンプルを初めて見たときには、本当にできるんだ! と感動しましたね。

**小林** デザインも紆余曲折あって大変でした。

**岡川** 最初は「和食」を全面に出した味とデザインでした。でもインタビュー調査してみると、「目立たない」「和食をスナックで食べたいと思わない」などコテンパンで……。お客さんが**スナックに求める明るさや味感が大事なんだと、勉強になりました**。

**小林** だからこそ、結果的にあえておにぎりっぽくないラインナップにしましたね。

**岡川** 「ガリッシュリ」は**海老の香りが良くてサクサク気軽に食べられます**。「ミートドリア」はより味がしっかりしていて、お腹が空いたとき、例えば家でごはん作る元気がないときに、作る前のエネルギー補給に食べたい味ですね。

**小林** 山登りほどじゃなくても、そういう**ちょっとしたエネルギー補給が必要**ですよ。

**岡川** お客さんにとっても「**ちょっとした食事**」のように感じていただければと願っています。たくさん売れてほしいなあ……。 (笑)。

**小林** 開発メンバー的には「**気合をコメて**」作り上げた商品ですからね (笑)。皆様、是非トライしてくださいませ!



(株)湖池屋 マーケティング部  
岡川由依