

湖池屋新聞

第26号
2022年3月7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。

「風の時代」という言葉、聞

いたことありますか？ も

とは占星術のワードらしいのです

が、ウィズコロナの現代をしなやかに生

きるための考え方として近頃話題となり

ました。お金や地位といった目に見えるス

テータスだけに縛られず、自由、平等、柔

軟性、精神性など、いわば風のように目に

見えないものを大事にし、軽やかに生きて

いこう！ ということのようにです。リモー

トワークも一般的になってきましたし、副

業を解禁する企業も増えていきますよね。良

い意味での「軽い」生き方、ぼくにとって

も理想です。

先日、知り合いの大学時代の先輩が副業

でパン屋をはじめたというので行ってみた

らば、日中からちょっとした行列。「本業

の片手間にパン屋の夢を叶えた」なんて素



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

新商品

3月7日(月)

※全国スーパーマーケット等 発売日

スコーン

やみつきバーベキュー
とろけるクアトロチーズ
カリサク濃密海老



さむので、曜日で間借りできる「シェアキッチン」という仕組みを利用。「こういう方法があったから気軽に始められた！」とのこと。焼きたてのパンは軽い歯ざわりで美味しく、晴れた冬の空の下で、ぼくもちょっとだけ心が軽やかになりました。

あの「カリッとサクッとおいしいスコーン」

も、風の時代に合わせて「かる〜い」新食感

に生まれ変わりました！ お客様のご意見を

もとに調査を重ね、**コーンのくちどけ感を改**

良。ますます次から次へと食べたくなる**超軽**

快カリサク食感へとパワーアップ！ 味付け

も、スコーンならではの濃いやみつき感を残

しつつ、サクサク食べても後残りしない、軽

くなった生地にぴったり、**バーベキューやチーズ本来の味をしつ**

かり感じる味付けに進化。パッケージも今っぽいポップな感じにイ

メチェンし、見た目も中身もまさしくあの**CMソングのような軽快**

さを改めて体現した、一大モデルチェンジなのです！ 個人的には

特にチーズが革命的なおいしさ！ 食べてほしいです！

そして新定番「カリサク濃密海老」はさらに一歩進んで、**バーベ**

キュー味比34%の「減塩」を実現！ 濃くて美味しいお菓子が食

べたいけれど、健康上の理由で塩分は気になる……そんな多くのお

客様の声にお応えした、スコーンの新たなチャレンジです。こんな

にめっちゃ濃密な海老味なのに食塩オフだなんて、一体どうなっ

るの!?! と驚くこと請け合いの一品。マジで一体どうなってるのか、開

減塩するのも工夫がいっぱい!?

石塚 塩分を減らすといっても、ただ塩を振りかけ

るのをやめればいいというものではないんです。例

えば海老自体も、海から取れたものを乾燥している

ので、天然由来の塩分がかなり入っています。海老味で減塩、

というテーマはかなり大変でしたね。

小林 **ちゃんとした海老の素材を使っているからその苦労ですね。**

いま裏面をみたら、バーベキューは1袋当たり食塩相当量1.2gで、

海老は**0.6g**。若干内容量が違うとはいえ**ほぼ50%オフ**ですね。

石塚 製造するときには多少味付けが濃くなった場合でもオフの%を守らな

いといけないので、厳し目に書いています。そんな制約の中でも、海老の

美味しさの秘密である**殻の香ばしさや、海老味噌の濃厚さ**をうまく引き出

すために、海老から抽出したエキスや香料をバランスを見極めながら使っ

ています。また、塩味が少ない代わりに食べ始めの味を強化すべく、**隠し**

味に唐辛子やオニオンを仕込むことで、味のキレ感を出すように作って

ますね。

小林 そんな秘密が！ 工夫がいっぱいなんですね。

減塩と濃い美味しさを両立した、

画期的な「カリサク濃密海老」。定

番の「バーベキュー」「チーズ」と

もども、おいしくなった「**かる〜い**

新スコーンといっしょに、かる〜

い気持ちで新しい春を迎えませ

か？

Pinky
ピンキーフレッシュ
FRESH
歯周サポート

機能性表示食品



【届出表示】本品には、乳酸菌LS1
(Lactobacillus salivarius TI2711株)が含まれま
す。乳酸菌LS1は、健康な歯ぐきを維持する機
能があります。歯周組織の健康が気になる健常な
方に適しています。

(株)湖池屋 商品開発部
石塚 梓

