

Press Release

オイシックス株式会社
 〒141-0022 東京都品川区東五反田 1-13-12
 五反田富士ビル 10F
 TEL 03-5447-2688 FAX 03-5447-2689

MSN(R)グルメと共同企画！人気和菓子職人が Blog を通じて開発したモンブランを発売 6万個販売の大ヒットスイーツ「ご褒美リッチマンゴープリン」に続く第2弾！

オイシックス株式会社(東京都品川区、代表・高島宏平)が運営するこだわりスイーツ販売専門サイト「Okasix(おかしっくす)」(<http://www.okasix.com/>)は、9月8日(木)より、MSNグルメ(<http://gourmet.msn.co.jp>)と共同企画した「男性に愛される」ためのモンブランを発売します。開発者には、創作和菓子の人気店「おがわ」店主・小川一夫氏を起用しました。本企画は、本年3月から4月に実施し、6万個以上を販売している「ご褒美リッチマンゴープリン」企画に続く第2弾です。

今回は、8月11日(木)より、「男性に愛される」をテーマに、MSNグルメを通じて、1週間で1300件以上のユーザーの声を集約。結果、一般に男性が好むと言われる甘くないスイーツではなく、「本物の甘さを持った普段食べられるスイーツ」が圧倒的な支持を得ました。本当に美味しい甘さであれば、大歓迎という男性をターゲットに開発を開始、Blogや特集ページを通じて開発過程を公開してきました。

「男性に愛される」を実現するために、四国・松山の麦味噌と和三盆糖を生クリームに練りこみ、引き締まった甘さを実現。最上部には、「冬至にかぼちゃを食べると痛風にならぬ」と言われるほどの栄養を持つかぼちゃの種をトッピングしました。

また、開発最終段階の8月26日(金)には、MSNグルメユーザー5名が試食会で商品の改善点を指摘。今回の目玉である四国・松山の麦味噌と栗の味が対立しているとの声を受け、和菓子の伝統技法「浮島」で栗を包み、麦味噌の強さを和らげるなどの改良を行いました。



商品名	愛されモンブラン
規格	90g×3個×2パック/冷凍
価格	2867円(税込、送料込)
販売	Okasix(おかしっくす)
初回販売量	350セット限定

商品特徴:土台にはどら焼きの皮を使用。九州産の生クリームと和三盆糖を使い、複雑で立体的な甘さを出しています。また、味を引き締めるために四国・松山の麦味噌を配合し、男性の好むかぼちゃの種やくるみのキャラメリゼをトッピングしました。

「愛されモンブラン」特集ページ <http://www.oisix.com/aisare>
 「愛されモンブラン」開発 Blog <http://spaces.msn.com/members/aisare/>

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子供に安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食材と豊かで楽しい食生活に役立つ情報をオンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(<http://www.oisix.com/>)およびオフライン(牛乳宅配店など)経由で提供する事業を2000年6月より行なっています。また、2004年9月よりこだわりスイーツ専門販売オンラインサイト「Okasix(おかしっくす)」(<http://www.okasix.com>)を運営しています。

MSNについて (<http://www.msn.co.jp>)

全世界の41市場で展開、21言語に対応し、毎月世界中の4億2千万人以上のユーザーに利用されているインターネットポータルサービスです。日本では、国内最大規模の580万人が利用するMSN Hotmailや、507万人が利用するMSNメッセージを始め、MSNスペース、MSNコンピュータなど毎月3500万人のユーザーに利用されています。

お問合せ先

オイシックス株式会社(<http://www.oisix.com/>)
 広報:三嶋 国明(ミシマ クニアキ)
 〒141-0022 東京都品川区東五反田 1-13-12 五反田富士ビル 10F
 TEL:03-5447-2688 FAX:03-5447-2689 e-mail:mishima@oisix.co.jp

■ 参考資料

「愛されモンブラン」商品特徴

浮島で包んだ栗と渋皮の栗

中に隠れた栗のまわりには、メレンゲを蒸したような和菓子独自の「浮島」生地。浮島は型に入れる方式が一般的で、栗玉のような“パーツにまとわせる”技術は、スイーツ界でもほとんど見られません。和菓子独自の、しかも難度の高い、おがわさんならではのテクニック。隠し味に使った麦味噌の風味をやわらげつつ、味のバランスとおいしさをアップさせるのにも一役買っています。

上部には渋皮栗をのせ、栗の座の部分には上南粉という米粉をまぶして大人な味わいに。

丹沢栗と和三盆のコラボ

栗シーズン出始めの品種、丹沢栗を使用。大粒で甘みが強いのが特徴です。洋菓子ではグラニュー糖を使うのが一般的ですが、ずっと甘さがひく和三盆糖を採用。男性が嫌う「甘ったるい」「胸焼けする」印象がありません。

隠し味の味噌

瀬戸内の麦味噌を使用。ビタミンを多く含み、麦独特のさらっとした甘み、まるやかな味わいです。個性の強い麦味噌をアクセントにすることで、モンブラン全体が引き締まった味わいに。

極上の生クリーム

上質の生乳で作られた純生クリームだけを使用。口どけがよく、後味も驚くほどさわやか。一般的なクリームのべたっとした味が苦手な男性にも好評です。

かぼちゃの種とくるみのキャラメリゼ

表面を彩るのはかぼちゃの種。男性が好きなナッツの食感を楽しめず。かぼちゃの種は漢方でも処方され、男性の精力減退にも効用があるとか。また、中にはカリッとした食感の「くるみのキャラメリゼ」をたっぷり入れて、食感に違いを出しています粉という米粉をまぶして大人な味わいに。

土台にどら焼きの皮を使用

創作菓子「おがわ」で一番人気のどら焼きの皮を使用。平飼いの健康な卵を使用し、1枚1枚、小川氏本人が手焼きで仕上げています。このどら焼きの皮の部分は、小川氏以外のスタッフは焼きをまかせてもらえません。

