

日本食糧新聞 電子版

新感覚の和菓子「桃菓ちゃん」 神奈川県菓子工業組合、需要喚起へ県内加盟店で販売

菓子 ニュース 2016.02.26 11319号 08面



「どのお店がおいしいか、食べ比べも楽しんで」と北條正明理事長



見た目も味も桃そのもの「桃菓ちゃん」

神奈川県菓子工業組合は洋菓子の要素を取り入れた新しい和菓子「桃菓(ももか)ちゃん」を県内加盟の180店で販売している。昨年開催の「神奈川県名菓展 菓子コンクール」では一般銘菓部門の最優秀賞を受賞。節句シーズンを迎え、組合ではポスターのぼりを用意しPRにつとめている。

北條正明理事長は「最近ではCVS和菓子にお客をとられ、和菓子屋の客離れが進んでいる。少しでもCVSからお客の目を向けようとイベントなども行ってみたが、あまり効果がなかった」と話す。

そこで、組合内にプロジェクトチームを発足させ「ひな祭りの桜餅、端午の節句の柏餅の代わりになる新しい和菓子」と考案されたのが「桃菓ちゃん」だ。

7mm角にカットされた桃の果肉が入った白あんと桃あんを軟らかい羽二重餅で包んだ「桃菓ちゃん」は、みずみずしい桃の香りと食感が特徴で、見た目にもかわいい和菓子に仕上がった。もちっとした外皮には、日本の本穀粉の羽二重粉を使用した。

同組合はこれまでも「男の柏餅」やハロウィーンにカボチャの和菓子販売するなど、和菓子の需要喚起につとめてきた。

「和菓子界のヒット商品に」と期待を寄せる「桃菓ちゃん」は、共通のレシピを基に各店舗で製造販売され「どちらのお店がおいしいか、食べ比べも楽しんで」と遊び心もみせる。

昨年は県内加盟の約180店舗で販売。「今年はずべての店舗で売っていきたい」(北條理事長)と意気込む。

〈問い合わせ〉神奈川県菓子工業組合、電話045・633・5056