

アメリカの素朴な伝統菓子「ウーピーパイ」がカラフルさを纏って日本に上陸すると、あっという間にカワイイお菓子として人気となった。その背景には数年前から、外務省や経済産業省が日本のポップカルチャーを積極的に活用し“クールジャパン戦略”として、“カワイイ”を発信していたことがある。そして世界では日本のカワイイという言葉がそのまま使われており、スイーツ界でもこのカワイイ系デコレーションはすでに定着している感がある。パン業界にもカワイイ製品を取り入れてみるのもアイデアではないだろうか。

業界の新しい動き・“カワイイ”

北海道産クリームをブレンドした純生クリーム100%で仕上げたベティース ニューヨークのウーピーパイ。上から『アメリカンチェリー』『チョコミント』『レインボー』



日本に初めウーピーパイを紹介したチャプチーノ。宝石箱から飛び出したようなカラフルさは“見ているだけで元気になる”と評判。種類は『塩バターキャラメル』『マッシュマロバナナ』など6～12種。(210～280円)



“カラフル”が定着

当社独自の味わいを作り出すための商品開発を行ったヘブンリーコンポートワッフル。『ベリー+ベリー』『ピンクピーチレイクシャワー』『マンハッタンチョコレート』などオリジナル商品で展開



東京・渋谷のカフェ STREAMER COFFEE COMPANYのみで販売しているR&BAKINGのウーピーパイは、本場アメリカとほぼ同じサイズ、ボリューム、味を再現している。



ピュラトスジャパンの応用範囲の幅広いパウンドケーキミックス『デグラル 4エバーケーキ』を使用したウーピーパイ。フランボワーズ風味のチョコレートを使って



鳥越製粉の『H ケーキドーナツミックス』を使って作るウーピーパイは、生地のザックリ感が特徴。