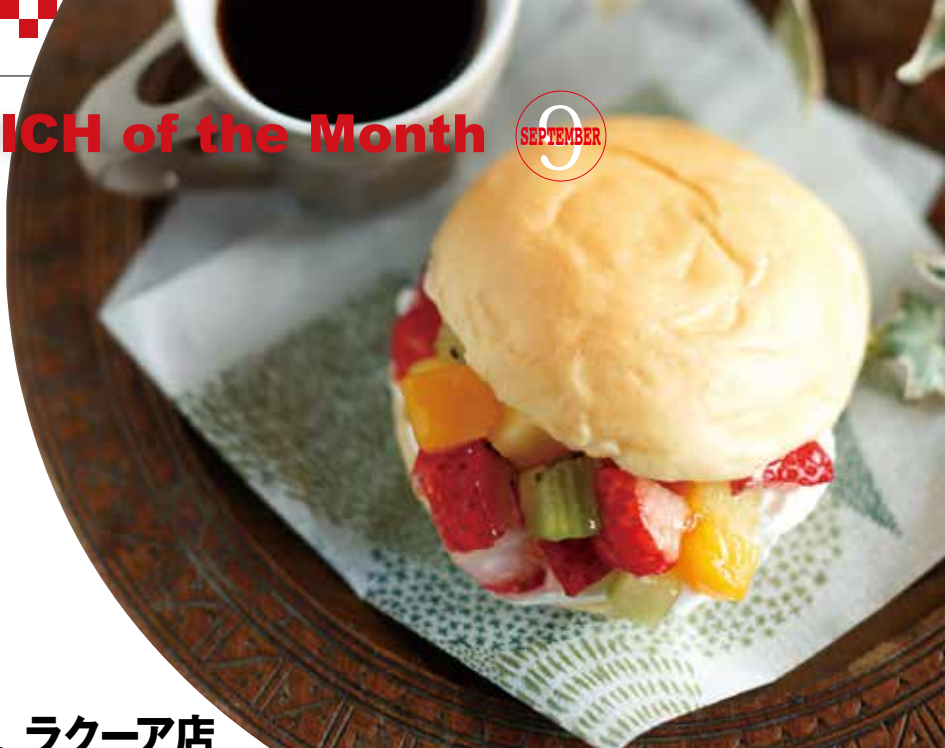


SANDWICH of the Month

9
SEPTEMBER



八天堂カフェ ラクーア店

『スイーツバーガー（フルーツミックス）』

フルーツは苺・キウイ・パイナップル・黄桃を使用、450円(税込)

スイーツをバーガースタイルで手軽に楽しく

しっとりした生地ととろけるクリームで人気となった『くりむパン』で有名な八天堂（森光孝雅社長）が提供するの、そのくりむパンにホイップクリーム、フレッシュフルーツをたっぷりはさんだ『スイーツバーガー』。本年5月2日に東京ドームシティの商業施設ラクーア内にオープンした、同社が運営するカフェでの限定メニューとなっている。

同社企画部藤井康平氏は「スイーツをワンハンドのバーガースタイルで楽しく食べられるように考えた」と話す。開発の背景については「バーガーという市場に注目した際、食事系バーガーは各社がしのぎを削っている中、スイーツのバーガースタイルは確立されていないことに気付いた」

と言う。ケーキなどのスイーツを食べる際にはフォークで食べるが、フルーツのサンドイッチの市場と食事系のバーガーの市場が存在する中で、ワンハンドで食べられるスイーツのバーガー文化には必ず需要があると確信し、開発に至ったそうだ。試行錯誤を繰り返し、同社のくりむパンにホイップを絞り、苺やパイナップルなどのフルーツを盛り付けるスイーツバーガーが完成した。土台となるくりむパンの製法は、クリームを注入して1日冷蔵保存することでしっとりした食感を引き出し、また一つひとつ手包みで、カスタードも毎日手で炊いており、大ヒットとなった今も昔と変わらない。そしてバーガー開発で特にこだわったのはパン

とクリーム、フルーツがマッチするようにフルーツの選定、カットの方法、またホイップの絞り方、盛り付け方法だ。『ケーキみたい、かわいい』などのお客様の反響がある。かわいいから購入して、おいしくてリピートするお客様も増えているので、品質第一だが見た目も大事」と、藤井氏。そして「日本のみならず世界でも展開できると強く信じて開発を現在も行っている」と、力強く語った。

現在は他に白桃・あんず、チョコバナナなどを展開中。

八天堂カフェ ラクーア店
東京都文京区春日1-1-1 LaQua2F
TEL03-5615-8025 / 11:00 ~ 21:00