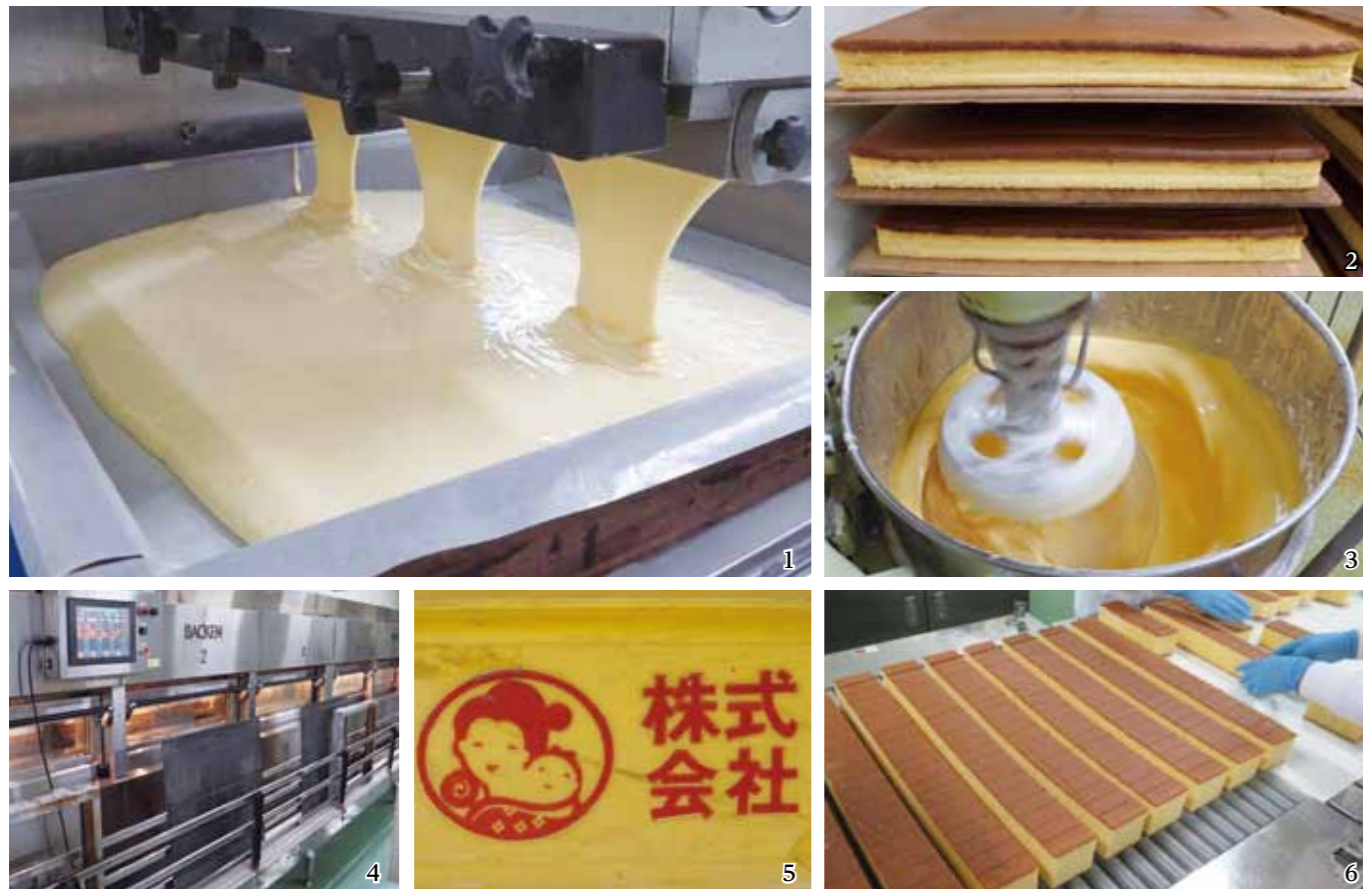


産直さくら卵と こだわりメーカーの夢のコラボ



お手頃価格で 専門店の味を

万寿やと京都生協は取引開始以来、さまざまなオリジナル商品を共同開発していきました。そのブームのなか、1981年にさくら卵をふんだんに使い、材料にこだわった初代「桜カステラ」が誕生。

「組合員との試作を繰り返し、あちこちで試食会を開催しました。開発にはかなりの人数の組合員さんが関わられたと聞いています」と、営業部の中村主任は語ります。さくらカステラは膨脹剤などを

いっさい使用せず、卵の力のみで生地をふんわりと膨らませ焼き上げるのが特徴。

「桜カステラを開発した当時、安価なカステラには膨脹剤が使われていることもしばしばあったようです。私たちは和菓子メーカーのプライドにかけて、材料も製法も専門店と同じレベルを目指してきました」と、開発担当の矢土主任は強い眼差しで語ります。

その志は今も変わらず、開発当時から守り続け、材料からこだわった安全安心でおいしいカステラを作り続けています。

シンプル、 ゆえに卵が命

さくらカステラの材料はたったシンプル。卵、砂糖、小麦粉、水あめの4つのみです。そのうち、卵は生地全体の約35%を占め、8切入りのカステラ1本分に卵約2.3個が入っている計算になります。

「さくら卵は味わい深くコクがあり、臭みがない」と、矢土さんも太鼓判。生地のでき具合を左右するのもやはり卵だと言います。

「卵は生もの。大きさ、白身と黄身の比率も少しずつ異なるので、

材料のミキシングは見極めが非常に重要です」と矢土さん。黄身の割合が多すぎると卵白の泡立ちが弱く、生地が膨らまないのです。また、生地の泡立ちは気温にも左右されるので、状況に応じて泡立て具合を変えるのだと言います。

オートメーション化の なかに息づく職人の技

4つの材料を十分に泡立てたら、カステラ枠に流して一旦全体を温めます。生地全体を同じ温度にすることで、焼きムラを抑えるのだとか。その後、人の手を使って1枚1枚「泡切り」と呼ばれる工程を行ない、生地のきめを整えます。こうすることで、焼き上がりがいっそう美しくなります。

次に生地は4ブロックに温度帯を分けた連続オープンで約50分間焼き上げます。徐々に温度を下

げることで、オープンから出た際に急に生地がしぼむのを防いでいます。

焼き上げ途中、枠の上に載っている鉄蓋を開けて熱を抜くのも大事な作業。生地の膨張を防ぎ、焼き上がりを平らにするのだそうです。

「職人の技術を可能な限りライン化し量産を可能にすることで、専門店の味をお手頃価格でご提供しています」と、佐々木さん。

焼きあがったカステラは枠から取り出され、一晩寝かせることでさらにしっとり感がアップ。両サイドを切り落として8切にカットし、パッキングして完成です。

素材への信頼と ものづくりへの自信

今回のリニューアルでは、パッケージ、商品名が産直さくら卵の存在感をより感じさせるものへと

変更されました。素材そのものへの信頼と、それを活かした商品づくりへの自信が感じられます。

「組合員さんに『小さいころから食べています』などのお声をいただくと、わが社の歴史だけではなく、京都生協と組合員さんの歴史も感じられて、非常に感慨深い気持ちになります。ぜひ組合員さんやそのお子さん、お孫さんにも食べていただきたいです」と佐々木さん。

さくら卵のおいしさを最大限にいかしたさくらカステラは、ふんわりとした柔らかさのなかにも、しっとりとした口当たりと卵のコクが感じられます。おやつに、朝食に、スポーツのお供に。気軽に食べられるこだわりの味をぜひご賞味ください。



1. 泡立てた生地を枠に流し込みます
2. 焼きあがったカステラを枠から取り出し、一晩寝かせるのがしっとり感のひみつ
3. 材料を約15分間かけてふわふわに泡立てます。このミキサーの中には約150個のさくら卵が！
4. 長い連続オープンの中は、コンピューターで細かく温度管理されています
5. 商品を配送する際に使用している万寿やのパン箱。「ねんねこマーク」は安心・安全を表しています
6. 大きな1枚のカステラを1切ずつにカット。手早く小分け、包装されます

おいしい食べ方

カステラを スポンジケーキ代わりに

- ・カステラをスポンジ生地の代わりに使って「お手軽ケーキ」づくりはいかが？ 適度にしっとりしていて
- ・おいしいですよ！
キューブ型にカットすれば
パフェの材料にもなります。



カステラのお供は…？

万寿やの社員さんにお伺いしたところ、



など答えはさまざま。洋菓子のような和菓子だからこそ、あわせる飲み物を変えるだけでもいろいろな楽しみ方ができますね。