実学マーケティング講座

五感で感じるスイーツ事情
Vol.1 お取り寄せ「できない」スイーツの魅力～洋菓子～

講師 望月 真由美

今、どこに住んでいても全国各地のスイーツが「お取り寄せ」で楽しめる。一方、お取り寄せ人気だからこそ、お取り寄せ「できない」スイーツ人気も高まっている。いわゆるご地元が進みつつあるスイーツ業界。今回私はその中で、お取り寄せ「できない」スイーツに着目し、実体験に基づいた1級フードアナリストとしての分析視点を、洋菓子、和菓子、レストランデザートに分けてまとめることにする。

お取り寄せ「できない」スイーツの人気が高まっている

まず、これほどまでにお取り寄せが一般的になった状況について、改めて振り返ってみる。他の要因もあるだろうが、必要なものは下の3つであろう。

① インターネットの普及
② 宅配サービス業態の拡張、それに伴う流通の向上
③ 商品開発力の向上

これらの要素が重なり合い、お取り寄せが身近になったのではないだろうか。時期としては、要素的に最も大きいのが2000年以降設立に進んだ楽天が加わった2003年くらいからだろうか。この要因によって、日本中のあらゆるスイーツが手軽に楽しめるようになり、一躍大人気となった。今では「お取り寄せ専門店」まで多数ある状況だ。そして、だからこそ、お取り寄せ「できない」スイーツの希少性と価値が上がってきたのが新しい流れであろうと考えられる。

私は、フードアナリストとして日本各地はもちろん世界の食情報を発信している。私自身もお取り寄せするが、今は1度現地に行くことも多い。最近出かけて得た「だからこそ出会えない美味しさ」をご紹介したい。

平日7時で100人待ち!数量限定モンブラン

長野県小布施町の「小布施堂本店」。栗菓子やきび菓、栗羊かんなど全100の自慢品でも人気の和菓子店だ。本店にわざわざ行ってでも食べたいのが「生栗モンブラン」。毎日9時から10月中旬までイートイン限定で食べられる。価格は1050円。栗あんの上に載ったこの栗全体

小布施堂本店前。早朝7時ですでに100人の待ち

～C薫～くたっぷりの栗を用いた逸品である。

このモンブランをまめで今回から人が集まる。店の営業は9時からで、利用に「並べるための整理券」が配布されるのだが、その整理券を貰うための行列が朝7時で既に100人！ 単発生産は1日100個限定だった。だがあまりにも人気のため2年前から400個になったそう。数が多くなったら行列は長かと思いきや、さほど変わらないようで人気ぶりが伺えた。整理券を貰ったら一旦その場を解散し、各に指定された時間に再来店して食べる仕組みだった。

生栗モンブラン
栗あんのボリュームがすごい!

栗で「栗羊かん」や「栗ようかん」

生クリームは必ずでこの栗すく絞れたお!

「うまぁ～～～～～」と声が漏れるほど同時に口中を見る。

生栗モンブランは栗と一緒に食べた。

まずその見た目にインパクトがある。大きい。見ただけでウキウキさせられる栗あんには、毛栗のそのような力強さや大胆さが感じられた。栗でつまものもかった。ハラハラ栗あんがくずれ食べ進める。

中の栗あんの
栗しぼったもの

甘さらしいけれど驚く消える感覚が絶妙だ。中は濃い栗あんを筋の様になっている。個人的には、中まで栗尽くしでもよいかと思いながら、1個完食していた。

ふかふかで、この辺はお取り寄せできないだろうと推察した。独自ある形、独定栗栗栗の香りとキャラメルな食感はまさに絶品であり、甘さ味はも不可なのだ。そして本品販売で協力を求めて国に重要なのではと。だからこそのおいしさなのだろう。早朝7時から並んで（最多には最初に並ぶ）でも食べた甲斐あり、行って良かったな、そう思った。

和にこだわる「スーパーモンブラン」

一方、こちらのモンブランはホテルカンーサーチ（東京・赤坂見附）の中にあるパティスリーSATSUKIの「限定スーパーモンブラン」。栗菓子にカテゴリーとしては分類されど、ここでしか食べられないケーキだ。

厳選からして「これでもか」というこだわりと心意気を感じ、盛っている様子が伺えるが、素材もすごい。丹後産三回栗（月光栗、銀金箔、人生栗）を使用し、生地は天然白和三盆、もちもち食感の「粒餅栗」を、立体を造の「特製栗餅」が乗っている。さらに栗風味クリームと栗の甘露煮がもう一つと栗だ。

消費期限は1日、生ケーキ栗菓子。栗栗1日で変化するとも、味覚にこだわりがあり、配送不可である。このケーキはまずこうして栗栗を目で楽しみ、栗風味や栗の食感、栗生クリームのバランス、生地の香ばしさと上品なうまい食感

スーパーモンブランとモンブランの
特別な栗に

栗菓子とは別物 手のひらスーパー

全てをフル稼働させて楽しめる！ 独自する栗や素材は同じにこだわり、中高パティシエの和にかもわるけれは生産も中止されるが、栗栗からを到達を完全、栗栗栗栗の好調な花のおきさそう。

ちなみに直径16cm 約の体積で1,575円。

価格もスーパーであるが…（笑）。

五感はさに大事かもしれない特別感

別紙で述べたように、お取り寄せスイーツが人気なる中、こうしてお取り寄せ「できない」スイーツの人気も高まっているのだ。今回は洋菓子、特に「モンブラン」をご紹介したが、季節感、こだわり、限定という意味ではどっちもちょっぷした特別感のある品だろう。この「特別感」というのが今ほど大事ではないだろうか。さらに生栗モンブランは、行って食べた人のみが味わえる「自分へのご褒美感」も加わる。おいしい空間？、私くれんだことも楽しい思い出になるだろう。

が、しかし！ 「お取り寄せ」も「できる」と思わなかった」ことが出来るようになっているのが現代。こういう限定品や特別感とともに自宅にお取り寄せできるようになったら、それはそれで楽しいのだろう～。うーん、できるのだろうか～？そんな事を考えつつ、次号は和菓子、お取り寄せ「できない」スイーツ、和菓子に着目したい。