

おかし屋ぱれっと 新商品開発苦勞ばなし

会員の皆様には日頃から大変お世話になっております。おかし屋ぱれっとも、3種類のクッキーからスタートし26年、今ではクッキーは11種類、パウンドケーキやグリッシーニ・焼きドーナッツを加えると30種類以上になります。原材料をバターに変更し、香り高く更に美味しくなったと好評を得ています。

企業とのコラボレーションで高級感のあるケーキ類を開発してきていますが、ネット販売では苦戦を強いられています。日本のスイーツ需要は世界に類を見ないくらい競争が激しく、商品数は星の数ほどあるのではないのでしょうか。

福祉作業所と言えどもその競争から逃れることはできず、より特徴のあるものを生み出すのは並大抵ではありません。世界的に小麦粉が高騰し、バターや砂糖も値上がり、商品原価が上がってきているのも足かせとなっています。

スコーン新登場!!

10月1日より
ホームページ・お電話・FAXにて
ご注文承ります



特徴その①

色々なお店のスコーンを試食しました。ピザみたいなものやパサパサなもの、これといった特徴のあるものには巡り合えず、半年がかりでオリジナルのレシピを開発！
ゲラントの塩とバターが特徴の「塩バター」、
キャラメル味の「メイプル」、
惣菜系の「オニオンペーパー」の
3種類からスタート。
どれもしっとり感が売ります。

5個入り 450円で発売

【メイプル 5個入り 450円】

特徴その②

作り方はシンプルな型抜き。生地を冷蔵庫で寝かし、冷えた状態で型抜きます。生地の作り置きができるので、前日など予め製造の準備ができます。皆さまからのご注文をお待ちしております。 所長 相馬宏昭



【オニオンペーパー】賞味期限 5日