

乳業。ヘンククラブ

オハヨー乳業関東工場視察

大塚氏「BRULEE」ヒットの要因語る

酪農乳業ベンククラブはこのほど、春季見学会として茨城・鉾田市にあるオハヨー乳業関東工場を視察した。

関東工場は1989年設立。デザート市場に焼プリンカテゴリーを創出したパオニア商品「焼プリン」や、2017年に発売以来、ヒットを続けるプレミアムアイス「BRULEE」のほか、乳飲料、ヨーグルトなどを製造している。同社の24年度売上高は前年を上回る見通し。

デザート・フローズンユ



関東工場空撮画像



ニット責任者の大塚昌宏氏(写真)はBRULEEの開発経緯について「1983年にクリスマス用ギフトとして、カタラーナとチョコアイスの2層タイプのアイスをバーナーで手焼きした手づくり商品を発売。その後、焼きプリンにヒントを得て、カスタード

アイスの上を直火で焼き上げた「焼アイス」を発売するも、カラメリゼ部分の食感の維持が難しく数年で撤退。年月を経て、スイーツの王道であるクレームブリュレの商品化を目指し、アイスの表面を瞬間的に焼き上げる独自製法を採用し、パリパ

リの食感の維持を実現した「BRULEE」が誕生した。開発期間は約7年を要した」と説明。ヒットの要因については「発売からわずか10日で販売休止となった。半年後からエリアを限定して再開。販売再開時に実施した『BRULEEカフェ』や、お客様の目の前で焼き上げる『BRULEE CAR』など五感

で味わうBRULEEのおいしさを体感いただくためのプロモーションを展開。23年頃から国内の訪日外国人が増加し、コンビニエンスに注目が集まり、コンビニスイーツとして人気に。現在も日本に行ったら食べ



るべきスイーツ・アイスとして海外でも話題となっており、海外・国内のアーティストがSNSで紹介し、押し活のファンも商品を購入するなどヒットを後押しする動きが生じている」と分析。そのうえで「商品を通して、当社の指針である、乳で当たり前を『ありがとう』に変える 世界で一番、乳で感動を生む会社を目指す」と語った。なお、25日から東京・新宿で開催されるアイスイベント「あいはく® Premium」に今年も出店し、「BRULEE CAR」でBRULEEをその場で焼き上げて提供する。

(M)

だし 浅漬けの素

丁寧にじっくり抽出した だしの香りと旨みで、 素材の味わいがより引き立つ 浅漬けに仕上がります。



鰹節

さば節

昆布

にんべん

にんべんは、創業300余年の鰹節専門店として食のあらゆるシーンで「鰹節」や「だし」の無限の可能性を提案していく「かつお節・だしライフデザインカンパニー」を目指していきます。