

一度食べてみてください 違いがわかります

サクサク！ 止まらないおいしさ 「しあわせの ひとくちラスク」



「この味と食感に、絶対の自信があります」
(左)一緒に独立した職人の羽賀さん(右)内田さん

大手ベーカリーチェーンの人気商品だった焼き菓子「ラスク」の味を、そのままに再現。

今年9月に岐阜市細畑にて、職人2人と自分、というたった3人でラスク製造会社を創業した内田基博さん。「まさか自分が創業するなんて」

その言葉のとおり、20年以上、ごく普通のサラリーマン人生を歩んできた内田さんが、ある時突然「このラスクに賭ける」と決断したのは、こんな理由が…。

まさかの工場撤退

笠松町にあった大手ベーカリーチェーンの工場に総務職で勤務していた内田さん。しかし昨年11月、設備の老朽化を理由に突然撤退が決まりました。

「寝耳に水でした」
売却されることが決まった工場では、そのメー

カーの人気商品だったラスクが製造されていた。

「このラスクにはファンが多い…。なんとか残したい」

何度も本社に掛け合った内田さん。技術を公開して他社に製造を依頼しようと試みましたが、同じように作ることが出来る工場はついに見つからず、メーカーは他のラスクに切り替えることに…。

ラスクの味を守りたい

他社で同じ味の再現が出来なかったのには、2つの理由がありました。

その1つは、**パンへのこだわり**。
「うちのラスクは専用に特別な食パンを焼いてもらっていました」
一般的にラスクの原料にはフランスパンを用い

るところが多いそう。内田さんの工場では、通常より水分量の多い「食パン」を使っていました。ラスクの味は、パンを乾燥させながらつけるのですが、そのとき、より中まで味が染みこむように水分の多いパンを使用していたのです。

しかし、そんなパンは扱いが難しい、ましてやほろほろこぼれないよう「ひとくちサイズ」に切り分けることは技術も手間もかかります。美味しい、とはわかっていても、どこも手を付けることを避けていました。

そして、もう1つの理由―。
それは**職人の手**による味つけでした。

水分の多いパンは、湿度などにより品質が変化しやすいため職人の勘が命。機械に頼ることが出来ず、他社では同じように再現することができなかったのです。

「もう、無理なのか…」
諦めきれずにいたその時、2人の職人さんから思わぬ声が掛けられました。

「もし内田さんやるなら、一緒にやるよ。僕らもまだまだこのラスクを作りたい」

その言葉に「背中を押された」内田さん。独立を決断しました。

しかし、それまで創業など夢にも思っておらず、資金、設備、販売先etc…。まさに毎日が「いたいなからどうしたら…」。

そこに偶然、既存の設備が整ったパン工場をそのまま自社工場として借りることができる話が舞い込んできました。

「恵まれていたとしか言えません」



合同会社 銀座アベニュー翼
社長
内田基博さん
〒500-8243
岐阜市細畑華南51番地1
Tel.058-214-7465
Fax.058-214-7466

その後も、さまざまな方面から「あのラスクなら」と、まさに天の助けのような声が集まりました。販路は、昔取引のあった、サークルKの一部店舗や個人経営の喫茶店などから、噂を聞いて次々問い合わせが。インターネット通販の楽天での販売も好調です。

「これも全て、このラスクがほんとうに美味しいからです」

内田さんの熱い想いに、一度は諦めてかけた、いろいろなことが徐々に徐々に纏まり出し、何とも言えないひとつの大きな形になってきたのです。

商品名は「しあわせのひとくちラスク」

誰もが幸せになれますように…と内田さんが願いを込めて命名しました。

「これからは、販路を増やし、多くの方に気軽に手に取ってもらえるような商品にしていきたいです」

一度、食べくらべてみてください。たかがラスク？いいえ、ひと味ちがうラスクです。