

特集:3

共に食の喜びを考える

【ソイパティ・豆乳のスイーツ】



創業当時より、お客さまの口に入るものをご提供することへの責任から、安全・安心で、お客さまの健康な生活をお手伝いできる商品の開発に努めています。もちろん、おいしいことは大前提です。世の中の健康志向の高まりを受け、今、改めてモスが「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切にしていることをお伝えし、より多くの方にモスに足を運んでいただきたい。そんな想いから生まれたのが、ソイパティと“やさしい豆乳スイーツ”です。そこには、さまざまな事情を持つお客さまからの、「もっとこんな商品をつくってほしい」というご要望が強く関係していました。

ソイパティは、肉の代わりに大豆由来の植物性たんぱくを使って、肉の食感を出したパティです。大豆は栄養価が高く、たんぱく質を多く含んでいる一方、脂肪分は少ないため、カロリーを気にしている方や野菜や豆類を摂りたいという方にも、ハンバーガーを楽しんでいただけます。また“やさしい豆乳スイーツ”は、小麦粉・乳・卵・白砂糖を使わずにつくったデザートで、乳製品が苦手な方やコレステロールが気になる方にも召し上がっていただける商品です。今後も、モスの想いとお客さまのご要望をマッチングさせ、より多くの方に喜んでいただける商品開発を進めていきます。



体にやさしい素材を使ってみんなでおいしく食事をしていただきたい。

固定観念にとられない商品開発の必要性を感じています。

商品開発部
商品開発グループ
シニアリーダー
知念 優子

商品開発部
商品開発グループ
チーフリーダー
松永 一博

ソイパティへのこだわり Web

まずはパティの硬さにこだわりました。軟らかすぎると口の中がパンだけようになってしまい、それでは具材一つひとつの食感や味がわかる、モスのハンバーガーではなくなってしまうからです。そこでさまざまな野菜や豆と植物性たんぱくを混ぜて、肉のような噛みごたえが出るようにしました。またソイパティは肉のパティの肉汁のようにぐっと味が出るわけではないので、パティに野菜ブイオンを混ぜて味わいを出すなど、一つのハンバーガーとしてバランスの良い味になるよう意識しました。



モスバーガーなど牛肉パティを使った商品は、ソイパティの選択が可能

豆乳のスイーツへのこだわり Web

卵を使わず、小麦粉の代わりに米粉を使っているため、スポンジがふくらみにくかったり、フワツとした食感が出せないなど、スポンジづくりには苦労しました。しかし一つの商品として考えた時、ムースだけではなくスポンジも使って、その食感の違いも楽しんでいただきたかったので、何度も試行錯誤を重ねました。また味が淡泊になりがちな豆乳にコクを出すべく、世界初の特許製法でつくられた新素材の濃厚な豆乳クリームを使用。それにより、コクのある生クリームのような味わいのホイップクリームになりました。



“やさしい豆乳スイーツ”シリーズは、期間限定でさまざまな味が登場します。

column

お客様相談室より

ソイパティ、豆乳のスイーツともに、発売当初より定番化へのご要望やお褒めの言葉が多く寄せられました。一方で、ソイパティはベジタリアンの方への対応メニュー、豆乳のスイーツは低アレルギーメニューだと誤解され、ご指摘を受けることもありました。これらについては、お客様相談室より商品コンセプトをご説明させていただくと同時に、ホームページ上での情報掲載を改善しています。今後もお客さまのご意見を真摯に受け止め、商品・サービスの改善につなげていきます。

ソイパティに寄せられたご意見

- ヘルシーで食べごたえがあるので、ダイエット中にうれしいメニューです。
- お肉が苦手な私でも、ソイパティならハンバーガーを食べることができます。

“やさしい豆乳スイーツ”に寄せられたご意見

- 砂糖や甘みの濃いデザートが食べられないのですが、これなら体の調子を崩すことなく食べられます。
- 甘さ控えめでおいしいです。種類も増やしてください。

column

“やさしい豆乳スイーツ”に合わせた“ルフナティー”

豆乳独特のやさしい風味、香り、口触りに合わせて、スイーツをよりおいしく召し上がっていただくために、“ルフナティー”をご提供しています。「ルフナ」とはスリランカの6大紅茶の一つで、一番南の方で採れる低地栽培茶です。モスでは、モスバーガーや新規事業のマザーリーフの紅茶を監修している紅茶研究家の磯淵猛氏とともに、定期的に産地であるスリランカの茶園や紅茶工場の視察をしています。茶園の中には、そこで働く方のお子さんが通う小学校もあり、良質な茶葉をつくっていただいている感謝の意を込めて、小学校に文房具を寄贈するなどして子どもたちとの交流を深めています。

