

株式会社タカラトミーアーツ

報道関係各位

株式会社タカラトミーアーツ
東京都葛飾区青戸4-19-16
www.takaratomy-arts.co.jp

固いなら 削ってみせよう あずきバー
あの井村屋の「あずきバー」を新食感のかき氷に！
『おかしなかき氷 井村屋あずきバー』
6/29(木)新発売！

タカラトミーグループの株式会社タカラトミーアーツ(代表取締役社長:宇佐美 博之/所在地:東京都葛飾区)は、井村屋株式会社(代表取締役社長:前山 健/所在地:三重県津市)より発売されているアイスキャンディー「あずきバー」を削ってかき氷にすることができる新商品『おかしなかき氷 井村屋あずきバー』<希望小売価格2,800円/税抜>を2017年6月29日(木)から発売いたします。



タカラトミーアーツは、「誰もが知っている身近な食べものを、“簡単アクション”でより楽しく美味しくアレンジしよう」というコンセプトのもと「おかしなシリーズ」を展開してきました。今回、その新商品として挑んだのが、井村屋より発売されている年間販売本数2億5000万本以上の国民的人気アイスキャンディー「あずきバー」です。無香料・無着色の昔ながらの製法で作られる「あずきバー」は、その美味しさもさることながら、“固さ”でも話題を集めており、一部では“世界一固いアイス”とも言われています。

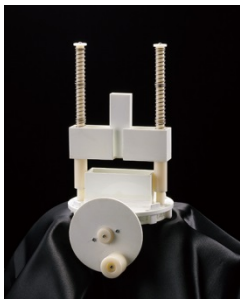
■削れるか?! 世界一固い? 「あずきバー」

当社はこの「あずきバー」をあえて削ることでふわふわのかき氷にしてみたい、という想いで、2016年9月から商品開発を始めました。安全面やコストなどの点を考慮し、数ヶ月の構想ののち試作1号機を完成させましたが、社内の検証でうまく削ることができず、再度構造から検討し直すことに。改善点を洗い出し、何度目かの試作機を作り、井村屋に持ち込みました。ところがプレゼンテーションの場で「あずきバー」の固さに途中で試作機が壊れるというアクシデントが発生。その後何度か試作機を持って井村屋の担当者を訪れ、目の前で「あずきバー」を削ろうとしては失敗する、ということを繰り返し、第6号機目にしてやっときれいなかき氷を作ることに成功しました。

◀「おかしなシリーズ」とは?>
「誰もが知っている身近な食べものを、“簡単アクション”でより楽しく美味しくアレンジしよう」というコンセプトのもと、タカラトミーアーツが2011年より展開しているシリーズです。
『おかしなかき氷 ガリガリ君』や『おかしなアイスキャンディー チュッパチャプス』のように既存のお菓子をアレンジするものや、身近な食材を使った『おかしなたまご まわしてまわしてまるごとプリン』など、様々な商品が発売されています。

■「あずきバー」のかき氷化に成功するまでのあゆみ

【第1号機】強力バネタイプ



「あずきバー」を2本の強力なバネで固定し、プラスチックの刃で削る仕様。「あずきバー」のセットは2人掛かりでないとできないという難点がありました。始めは削れるものの、途中で押し付けるバネの力が足りなくなるため、半分くらいまでしか削ることができず断念。

【第2号機】上ハンドルタイプ

ハンドルと連動したギアが、「あずきバー」を下へ押し込む仕様。刃を固定し「あずきバー」自体を回すか、刃そのものを回して削るか、どちらがうまく削れるか悩んだ末、刃を回すギミックを採用しました。

ハンドルが非常に重く、上からハンドルを回すと支柱となっているラックギアがしなるほど力がかかってしまい、井村屋担当者へのプレゼンテーションでもハンドルが折れてしまう事態に。(写真はハンドルが折れてしまっている試作機)
その後修理するも「あずきバー」を削る前に試作機が壊れてしまい断念。



【第3号機】サイドハンドルタイプ



ハンドルを横に付け、「あずきバー」の回転に対する力の負荷を軽減した仕様。「あずきバー」が固いため、2号機以上にハンドルが重く、回し進めることができず断念。

【第4号機】頑丈 & 三枚刃タイプ

一度の回転で「あずきバー」をたくさん削れるように刃を3枚に改良。刃を増やしたことがかえて抵抗になってしまい、ハンドルが重く回すことができず断念。



【第5号機】スティック引き抜きタイプ



「あずきバー」のスティックが削る際の抵抗になっていたため、思い切ってスティックを抜くことを検討。「削るのも難しいのに、スティックを引き抜くなんてもっとハードルが高いのでは？」との声も上がりましたが、スティック引き抜きのための専用パーツの試作製作に取り掛かることに。

同時に、スティックを引き抜いた「あずきバー」を削る仕様の試作機を完成。ハンドルのギア比を変えて5種のサンプルを作成し、程よいバランスを検証。ギア比を1:1.76に決定。これでほぼゴールが見えてきました。

【第6号機】完成品！

最終仕様がまとまってきたので、余分な部分を削減し商品自体をコンパクトにしたり、使いやすさを追求してパーツを調整していきます。「あずきバー」の固さに負けて本体が破損しないよう、ハンドル部分にクラッチも内蔵しました。さらに、「あずきバー」を最後の最後まで削れるように押さえのパーツを改良。

そして、この試作機にスティックを抜いた「あずきバー」をセットし、1本全て削ることに成功しました！



■ついに発売できる商品が完成！

「あずきバー」のスティックを引き抜く専用パーツの開発にも手こずり、7種の試作品を経たのち、“てこ”の原理を応用し、力をかけずに引き抜くことができる試作機が完成しました。

削り機本体の最終試作である第6号機と合わせて、ついに井村屋担当者の前でも「あずきバー」を1本全て削ってかき氷にすることに成功しました。

『おかしなかき氷 井村屋あずきバー』の商品化に際しては、細かな部分を調整し、誰でも簡単にかき氷が作れるようになっています。まずは「あずきバー」のスティック部分をスティック抜き専用パーツ「ぬけるんバー」に固定し、レバーを回してスティックを抜き取ります。その後スティックが抜けた「あずきバー」を本体にセットし、ハンドルを回すと「あずきバー」がするすると滑らかに削れ、ふわふわのかき氷になって出てきます。

9か月間の試行錯誤の末、ついに削ることができた「あずきバー」。皆さんにも、ぜひ“あの固さ”を削ることができる喜びを体験してほしいです。



ぬけるんバー



■アレンジでより美味しく！

『おかしなかき氷 井村屋あずきバー』で作ったかき氷はふわふわの食感で、口いっぱい広がるあずきの風味を楽しむことができます。また、フルーツと一緒に盛りつけたり、牛乳を注いでシェイクにしたり、様々なアレンジをすることも可能です。



始めは挑戦状を突きつけた当社でしたが、井村屋の協力のもと、「あずきバー」の新しい楽しみ方を生み出すことに成功しました。今後は両社でタッグを組んで、この“新しいおいしさ”を広めていきたいと考えております。

今までになかった新食感「あずきバー」を、この夏味わってみてください！

《井村屋担当者より》

まさか、タカラトミーアーツ様が本当に機械を完成させるとは思っておりませんでした。あずきバーは固さや、粒部分とあん部分の物性の違いもあるので、ただ単に削ろうとしても大変難しいのです。タカラトミーアーツ様が試作機を何度も何度も作って挑戦する姿に、井村屋もドキドキハラハラいたしました。出来上がったかき氷は、ふわっとやわらかく、まず食感に驚き、その後ふんわりとあずきの味わいが広がって、新しい美味しさでした。いつものあずきバーも美味しいけれど、あずきバーかき氷も格別の美味しさですよ！

《なぜ「あずきバー」は固いのか》

「あずきバー」の原材料は「ぜんざい」と同じあずき・砂糖・コーンスターチ・塩・水あめだけで、アイスが柔らかくなる添加物は入っていません。また、食物繊維たっぷりのあずきをぎっしり詰め込んでいるので、空気の泡が少なくなり現在の固さに。わざと固くしたのではなく、おいしさを追求した結果、固くなったのです。



《製品概要》

- 商品名：『おかしなかき氷 井村屋あずきバー』
- 希望小売価格：2,800円／税抜
- 発売日：2017年6月29日予定
- 内容：本体、ぬけるんバー
- 本体サイズ：W120mm×H190mm×D75mm
- 重さ：本体+ぬけるんバー…195g／本体163g
- 対象年齢：15歳以上
- 取扱い場所：全国の雑貨店、量販店、インターネット通販ほか
- 権利表記：©T-ARTS

※本商品は「井村屋BOXあずきバー」あずきバー65ml専用商品です。85mlには対応しておりません。



パッケージ

◆本件に関する報道関係からのお問い合わせ先◆

株式会社タカラトミーアーツ 事業企画部 広報
TEL: 03-5680-4837 / FAX: 03-5680-4918

◆本件に関するお客様からのお問い合わせ先◆

タカラトミーアーツお客様相談室
TEL: 0570-041173 (ナビダイヤル)
※IP電話・一部携帯電話、PHS及び海外からのお電話は
03-5650-0033をご利用ください。
<http://www.takaratomy-arts.co.jp/>