

東武百貨店と立教大学の産学連携 懐かしい“ティラミス”に新しさを加えた秋のニュースイーツを開発

飲むティラミスなど 14 種類を 10/5(木)から期間限定販売

東武百貨店 池袋本店

東武百貨店 池袋本店と立教大学 経営学部は、共同で10月5日(木)から18日(水)まで東武百貨店のこだわりの逸品を紹介するプロモーション「ときめき評判コレクション」に合わせ、『TOBU×立教コラボスイーツ』を地下1階の和洋菓子売場で14種類販売します。

当店は、同大学でマーケティング・リサーチ手法の習得と実践を目的にしている経営学部の佐々木宏ゼミナール(演習)と、“秋に向け30~40代の方が心ときめく今までにないスイーツを開発する”ことをテーマに、本年4月から商品開発に向け取り組んでまいりました。ゼミ生は、調査(※)結果から導き出した“年齢とともにスイーツの好みが変わり、多様化する”という知見をもとに、10代や20代の頃を思い出すような懐かしさに今を感じていただける新しさをミックスした商品作りに方向性を定め、ティラミスアレンジしたスイーツの開発を行い、バリエーション豊富な14種類の商品化を実現させました。

当店は、マーケティングを学ぶ若い感性で企画した商品を販売することで、多くのお客様にご来店いただけることを期待しています。



↑ コラボイベントの企画提案を行った立教大学経営学部のみなさん

※調査とプロセスについて

スイーツに関してのトレンドや百貨店分析など5つのユーザー調査と、ゼミ生のネットワークを元に30~40代235人を対象にインターネットを通じて行ったスイーツ購買における消費動向調査の2つを実施。

この消費動向調査で行ったアンケートのスイーツ志向に関する質問の中で、10代や20代の頃好きだったスイーツにチョコ系のティラミスを挙げる方が多数いました。一方、現在好きなスイーツは多岐にわたっており、ティラミスを挙げる方はいませんでした。そこで、90年代に流行ったティラミスに現代風にアレンジし、打ち出そうという方向性が決まりました。

＜商品の一例＞

ゼミ生36人が6チームに分かれてオリジナリティ溢れるティラミスを開発。14種類ある商品の中から、特に目を引く斬新なティラミスを紹介します。

■ ほうじ茶クリームとココアパウダーの苦みがマッチした和と洋のコラボ

コロパン「ほうじ茶ティラミス」(1個)648円

手土産として高級感のあるスイーツを作りたいとの思いから、ティラミスならではのキレイな層をほうじ茶ミルククリーム、ガナッシュ、きなこビスキュイ、チョコレートなどで表現。甘すぎない上品な味に仕上げました。

■ チーズケーキタルトとティラミスの掛け合わせが生んだ濃厚ケーキ

東京風月堂「ティラミスタルト」(1ホール:径約15cm)1,728円

友人や家族とシェアして楽しんでいたきたいとの思いから、チーズケーキタルトとティラミスを掛け合わせた新しいスイーツを開発しました。ベースに北海道産クリームチーズを使用しています。

■ ケーキの概念を覆す飲むティラミス

ダロワイヨ「飲むティラミス」(1個)594円

手軽さとクオリティを掛け合わせ、ティラミスの美味しさそのままドリンクに。ディスクショコラで階層を分け、下段にジュレ、上段にはクリームとクランブルショコラで飾り、サクサクとした食感を加えた飲むティラミスを実現させました。



↑ コロパン「ほうじ茶ティラミス」



↑ 東京風月堂「ティラミスタルト」



↑ ダロワイヨ「飲むティラミス」

News Release

<商品リスト> 「TOBU×立教コラボスイーツ」 販売期間:2017年10月5日(木)~18日(水) 13ショップ全14種類

	ショップ名	商品名	価格	限定数	内容
1	菓匠 花見	ティラミスとら焼き	(1個)270円		丹波栗あんを使用した贅沢なとら焼き。コーヒーを混ぜ込んだ生地をとら模様のアレンジしました。みんなで楽しみたい新感覚スイーツです。
2	金沢和音	an ティラミス	(1個)270円	※各日限定 50点	見た目はケーキ、中身は和菓子。コーヒー味の浮島とマスカルポーネチーズを使用した白あんを4層に。見た目の可愛さからは想像できない大人な味は、思わずシェアしたくなるコミュニケーションスイーツです。
		ティラミスふくさ餅	(1個)216円		人気のふくさ餅にティラミスのエッセンスであるココアを混ぜ込み新しさをプラス。自分用にも買いやすいスイーツです。
3	文明堂東京	ティラミスどら焼き	(1個)216円	※各日限定 50点 ※10/8 (日)、15(日) は販売除外	コーヒー粉末が練り込まれたほろ苦い生地で小豆とマスカルポーネチーズをサンド。ほのかな甘みが味わえる大人のスイーツを作りました。
4	パティスリー モンシェール	ティラミスシュー	(1個)324円		マスカルポーネチーズを使用したティラミス風クリームをシュー生地で包み、2種の栗で秋らしくデコレーションしました。
5	東京風月堂	ティラミスタルト	(1ホール:径約 15cm) 1,728円		北海道産クリームチーズを使用したバイクドチーズケーキの上にコーヒーを染み込ませたスポンジと濃厚なマスカルポーネを重ねた新感覚のティラミスです。
6	ユーハイム	ティラミス with モンブラン	(1ホール:径約 14cm) 1,512円		マスカルポーネムースのティラミスとモンブランを掛け合わせた限定品です。
7	ロイスダール	ティラミスクッキー サンド	(10個入)1,296 円	※期間限定 200点	ティラミスがクッキーに変身。コーヒーとココアをプラスしたマスカルポーネ入りのフロマージュクッキーでクラッシュしたマロングラッセ入りのホワイトチョコレートをサンドしました。
8	コロパン	ほうじ茶ティラミス	(1個)648円		ほうじ茶のミルクムースとガナッシュ、きなこビスキュイ、チョコレートなどを12層にし、高級感を演出。スプーンを縦に入れて異なる食感をひと口で楽しめる新感覚ティラミスです。
9	パステル	ほうじ茶ティラミスプリン	(1個)540円		ほうじ茶をプリンにし、ほうじ茶シロップのビスキュイ、北海道産マスカルポーネチーズを重ねたティラミス。ほうじ茶のほろ苦さが活きた大人の味です。
10	ダロワイヨ	飲むティラミス	(1個)594円		ディスクショコラで階層を分け、サクサクした食感を加えた飲むティラミス。手軽にティラミスを楽しめます。
11	ガトー・ド・ボ ワイヤージュ	窯出しパイカスター (ティラミス)	(1個)378円		サクサクのパイ生地とカスタードクリームでマスカルポーネをサンド。パリパリという食感を楽しめるティラミスです。
12	京橋千疋屋	葡萄のティラミス	(1個)681円	※各日限定 20点	自分へのご褒美として発案されたティラミスは、ワインとラムレーズンをアクセントにした葡萄ティラミス。旬のピオーネを贅沢に使用しました。
13	パティスリー キハチ	ティラミス オ マロン	(1個)584円	※各日限定 15点	タルトとショコラクランブルでザクザクの食感を出したティラミス。渋皮栗を粗く刻み秋らしさを出しました。



↑ 1.菓匠 花見
「ティラミスとら焼き」

↑ 2.金沢和音「an ティラミス」

↑ 3.文明堂東京
「ティラミスどら焼き」

↑ 4.パティスリー モン
シェール 「ティラミスシュー」

↑ 6.ユーハイム
「ティラミス with モンブラン」



↑ 7.ロイスダール
「ティラミスクッキーサンド」

↑ 9.パステル
「ほうじ茶ティラミスプリン」

↑ 11.ガトー・ド・ボワイヤージュ
「窯出しパイカスター
(ティラミス)」

↑ 12.京橋千疋屋
「葡萄のティラミス」

↑ 13.パティスリー キハチ
「ティラミス オ マロン」

株式会社 東武百貨店 〒171-8512 豊島区西池袋 1-1-25

- 報道関係者様お問い合わせ・・・東武百貨店広報部広報課 直通Tel:03-5951-5210 (越・村井・宮下・吉野)
学校法人立教学院広報室 Tel:03-3985-4836(藤野)
- お客様お問い合わせ・・・東武百貨店 池袋本店 代表Tel:03-3981-2211