

CONTENTS

- 1P…レーズンサンドの魅力を追跡。
2P…横浜F・マリノスとの連携がKick off
3P…消費者ニーズは「食べきりサイズ」か。
／消費者対象プレゼントキャンペーン
4P…2009/2010年度、対日マーケティング
活動を発表

いまや“国民のお菓子”に成長したレーズンサンドの魅力を追跡

レーズンサンドの元祖といえば小川軒の「レイズン・ウィッチ」とされているようです。クッキーにクリームとレーズンをサンド“ウィッチ”したこのシンプルなお菓子は、今では、菓子店、ベーカリー、デパ地下、駅の売店、コンビニなどあらゆる店頭に進出。こだわりの手作り商品から、レーズンサンドそのものを商品名としたロングセラー袋詰め菓子まで、幅広く消費者の支持を集めています。最近では名産ギフト系、有名パティスリー系、カフェ系なども目立つようです。ネットショップを使えばそんな個性的なレーズンサンドの食べ比べも簡単。今回は、地方色豊かな4品を厳選してご紹介します。レーズンサンドの個性は、外生地（クッキー・サブレなど）とクリームとレーズンへのこだわりと組み合わせで決まります。ご紹介のいずれもが、その一つ一つに工夫が光ります。これからも“日本の洋菓子”レーズンサンドは様々な進化しながら、カリフォルニア・レーズンと共に、ひと時の幸福感を日本の消費者に届け続けます。



元祖●レイズン・ウィッチ

「小川軒のレイズン・ウィッチは洋酒にほど良く漬けたレーズンと、厳選されたクリームをサブレクッキーにサンドした上品な味わい。レイズン・ウィッチは小川軒が誇る元祖の洋菓子でございます。」

御茶ノ水小川軒HPより

ロングセラー●レーズンサンド

「甘酸っぱいカリフォルニア・レーズンを洋酒で漬け込み、しっとりソフトなクッキーでサンドしました。昭和46年に発売されて以来、長きにわたり、ご愛顧頂いている商品です。」

株式会社ブルボンHPより



ネットショップで入手。カリフォルニア・レーズンも個性もたっぷりレーズンサンド4品

「豆乳バターサンド」お菓子の菊家

大分県・由布市／由布山系の水で仕込んだ豆乳クリーム使用

お店は昭和31年創業。大分県を中心に和洋菓子の店舗を多数展開。ご紹介商品は、「大粒の大豆を由布山系のおいしい水で仕込んだ豆乳をさらに独自の製法にこだわった」という豆乳バタークリームに、香ばしく焼き上げたサブレ、ふっくらラムレーズンの三昧一体の味を追求。手頃なサイズも魅力。ネット上のお客様の声には「衝撃的でした。」とありました。

<http://www.kikuya-oita.net/>



外生地：厚めにこんがり&さくさく
クリーム：豆乳バタークリーム
レーズン：軽めふっくらラムレーズン
5個入り 630円（税込）
10個入り 1260円（税込）

「レーズンサンド」菓子庵花えちぜん

福井県・福井市／ホワイトチョコレート入りクリームが女性にも人気

お店は平成2年に福井市二の宮に誕生。現在は福井市内に3店舗。越前福井発「新感覚和洋菓子」としてネット販売も積極的に展開。ご紹介商品のまろやかでコクがある特製クリームはホワイトチョコレートがブレンドしてあること。クッキーのバターの香りも、ラムのきいたレーズンと相性ピッタリでティータイムにお勧め。女性層を中心に人気上昇中とか。

<http://item.rakuten.co.jp/hanaechizen/>



外生地：バターの香りサクサク軽め
クリーム：ホワイトチョコレート入り
レーズン：香りしっかりラムレーズン
10個入り 1780円（税込）

「レーズンサンド＜プレーン＆抹茶＞」お茶元みはら 胡蝶庵

長野県・安曇野市／創業明治七年お茶屋の高級抹茶を使用

お茶の卸業としての創業は明治七年。長野県内にお茶とお菓子を中心とする直営7店を展開。抹茶レーズンサンドは、京都宇治の高級抹茶を使用した抹茶スイーツの一つとして誕生。しっかりと焼きあがったクッキー生地に、ラムレーズンと甘さ控えめの抹茶入りバタークリームをサンド。香りの共演が楽しめる。やや軽めであったり食べられる「プレーン」との詰め合わせ商品は2種類。

<http://www.mihara-net.com/>



外生地：甘さひかえめこんがり
クリーム：抹茶入りもしくはプレーン
レーズン：軽めラムレーズンたっぷり
10個入り 1300円（税込）
15個入り 1900円（税込）

「ダックワーズ・レーズンサンド」佐野洋菓子研究部

栃木県・佐野市／店長手作りの生菓子タイプで、食感も魅力

お店の商品は全て1人で手作りという山本店長のこだわり3ヶ条は「1. 食べて美味しいこと」、「2. 素材を生かして作る」、「3. ケーキとしての根本は崩さない」。ご紹介商品は、卵白をしっかりと泡立てて作ったメレンゲに、アーモンドプードル、粉糖を合わせてサクサク香ばしい外生地が魅力。クリームのコーヒーフレイバーをラムレーズンのラム酒の香りが包み込む。

<http://www.sanoyogashi.com/>



外生地：ふわふわ&さくさく
クリーム：しっとりコーヒートの香り
レーズン：パンチのきいたラムレーズン
10個入り 2100円（税込）

協会HP (www.raisins-jp.org) でレシピを入手。お勧めレーズンサンド3品



かぼちゃのレーズンサブレ
(有)ビスキュイ
駒水純一郎氏

平成19年「カリフォルニア・レーズンを使ったハロウィン製品アイデアセミナー」より



ダクワーズ オー レザン
ミュゼ・ドゥ・ショコラ・テオプロマ
土屋公二氏

平成14年「菓子・デザート新製品開発テクニカルセミナー」より



NEWレーズンサンド
コンディトライ・ニシキヤ
西田孝氏

平成13年「菓子・デザート新製品開発テクニカルセミナー」より



カリフォルニア・レーズンde元気DAY ＜横浜F・マリノス×名古屋グランパス＞



連携スタートとなるその日、7万人収容、2002年ワールドカップ決勝会場となった日産スタジアムでは、「カリフォルニア・レーズンde元気DAY」としてJリーグ公式戦が行われました。ゲーム前には、調印式を終えた協会駐日代表ジェフリー・マクニールが両チームのキャプテンに花束を贈呈するとともに、ダンシングレーズンやちびっ子達と一緒に記念撮影に臨みました。ゲームは最後まで一点を争う好ゲームとなりました。

新横浜パフォーマンス2009に参加しサンプリング活動を実施。カリフォルニア・レーズンパークも盛況。



この日、横浜開港150周年を兼ねた「新横浜パフォーマンス2009」（10月17日・18日）の日産スタジアム会場に協会ブースを設置し、カリフォルニア・レーズンとマリノスとの連携スタートをアピールするとともに、イベント参加者を対象にカリフォルニア・レーズン30g入り小袋を配布しました。また、スタジアム併設グラウンドでは「カリフォルニア・レーズンパーク」が開設され、様々なアトラクションではダンシングレーズンも応援する中、子供達の見事なパフォーマンスが繰り広げられました。ここでもカリフォルニア・レーズンのサンプリングを実施。運動時の栄養補給に最適なカリフォルニア・レーズンを強くアピールしました。

カリフォルニア・レーズン協会と横浜マリノスの、「食と運動」教育推進活動、協定書調印式

調印式前に行われた記者発表会では、横浜マリノス株式会社代表取締役嘉悦朗氏は今回の連携について、「食と運動にかかわる教育活動を推進したいとの両者の熱い思いがもたらされた」と説明。協会駐日代表ジェフリー・マクニールは、「協会のスポーツを通じたプロモーション活動を推進するうえでマリノスは最高のパートナーと確信している」としたうえで、「米国でも少年少女を中心にサッカーは根強い人気。サッカーの母国イングランドでもサッカーを通じたプロモーション活動を実施している」。米国での調査では、サッカーをする子供達の補食にレーズンが適しているとのデータも出ています」とサッカーとカリフォルニア・レーズンとの幅広い関わりを披露しました。また、マリノスからは「サッカー選手の補食にレーズンは大変適していると考えており、傘下のトップからジュニア選手、また、地元の子供達や一般プレーヤーまで幅広くアピールしていきたい」と活動の一端について説明がありました。



～協定内容について～

消費者がバランスの取れた食と運動に関心をもち、進んで実践することにより、心身ともに健康的な生活を送っていただけるよう、次の事項について協定を結びました。

1. カリフォルニア・レーズン協会が、食と運動にかかわる教育活動を推進するにあたり、横浜F・マリノスのノウハウを生かし、消費者の健康的な生活に価値ある実践を行う。
2. カリフォルニア・レーズン協会と横浜F・マリノスが、両者の「食と運動」に関する情報を交換し、発信する。
3. 横浜F・マリノスのもつ「食と運動」のノウハウを生かす、教育推進活動を企画実践する。

＜業界関係者との意見交換会より＞消費者ニーズは「食べきりサイズ」か。

新商品や販売方法の可能性を求めて熱い意見交換会が実現

協会では 2009-10 年度対日マーケティング活動記者発表会（4P 参照）と同時に、業界関係者を対象とした説明会および意見交換会を開催。協会栄養アドバイザー橋本玲子さんも参加し、今年度の協会方針や業界の現状を踏まえ、それぞれの立場から積極的な意見交換が行われました。特にご参加いただいた業界関係者の皆様からは、貴重なご意見、ご提言をいただきました。多くの皆様に参考にしていただくため、それらの発言内容の一部を再構成してお届けします。



記者発表会（4P）でも紹介された
多様なカリフォルニア・レーズン製品

●協会の消費者アプローチについて

協会：ご存知の通り、一昨年から、「選んでナットク」を消費者に発信しています。昨年度は協会栄養アドバイザー橋本さん監修のターゲット別健康提言をまとめた小冊子を作成しました。今年度は、そんな消費者に「選んでナットク」いただけるメッセージが、より直接消費者に届くことを目指します。

業界：最近では健康をアピールするのが当たり前という傾向があります。そんな中でも橋本さんが監修された小冊子は、多様な立場の消費者の健康についての、分かりやすく具体的なアドバイスが盛り込まれていて、消費者に大変よろこばれると思います。

橋本：協会栄養アドバイザーとしては消費者の生の声を販売現場の皆さんに伝えることも大きな役割と考えています。現代人は大人、子供の区別なく忙しい毎日を送っています。携帯に便利で体に良いもの、それも消費者の目に付きやすい、買いやすい商品が受け入れられるのではないのでしょうか。

●「食べきりサイズ」の時代が到来？

協会：東京マラソンなどのサンプリング現場ではこのサイズをぜひ欲しい、どこで販売していますかとの声をよく聞きます。

業界：我々もいろいろ考えてはきましたが、確かに、「食べきりサイズ」が求められる時代が来たのかもしれませんが、ところで橋本アドバイザーに質問ですが、「食べきりサイズ」としてはどの程度が適当でしょうか。

橋本：レーズンをおやつや食事に取り入れる場合は、60g くらいが一つの目安ではないでしょうか。現在、協会では 30g 入りをサンプリングに使っています（写真）。

業界：そのあたりの科学的な根拠も、協会情報としてアピールしていただければ、業界としては取り組みやすいかもしれません。

橋本：ダイエットの際には間食を適度に取り入れることも必要です。特に女性の場合には、ハ

ンドバッグに入るサイズがポイントになります。また、スポーツでは、手軽に持ちはこべるのが基本条件です。小袋サイズはそんな需要にもぴったりです。価格面でも課題とご指摘もありましたが、最近の消費者意識は、残すよりも食べきるといった意識が強くなっているように思います。

●スポーツイベント、トレイルミックスなど

協会：マラソン大会をはじめ全国のスポーツイベントでのサンプリングは恒常的に続けており、かなり浸透してきていると思います。売り場提案として、スポーツショップなどでの販売の可能性などはいかがでしょうか。またそのような場合、協会として協力できることはありますか。

業界：検討してみる価値はあるかもしれません。スポーツ関連で言いますと、最近、お客さんからトレイルミックスはないのと聞かれることがあります。

協会：昨年東京マラソンエキスポでは参加者にオリジナルトレイルミックスを作っていただき大きな反響がありました（写真）。

業界：たしかに、トレイルミックスはスポーツ愛好家を中心に米国流の栄養補給のスタイルとして広く認められつつあり、魅力的なアイテムです。

●きれいな、ダイエットなどをめぐって

業界：女性を中心とする最近の消費者意識は、明らかにきれいなダイエットに向いているように思います。ただ、販売の立場でどこまでアピールできるかは難しいところです。そのような状況を背景に、ダイエット本など様々なメディアからの情報が消費者を動かす傾向がますます強まっているようですが…。

協会：我々も、そのあたりの幅広い波及効果には関心をもって見守っています。

橋本：確かに女性がきれいな、ダイエットにひかれるのは事実ですが、成功例とされるケースでも一時的なものが多いのが事実です。カリフォルニア・レーズンは満遍なく栄養素を含む天然

の食品で、そのあたりを地道にアピールするのも重要ではないでしょうか。

●今年度の消費者キャンペーンについて

協会：今年度の消費者キャンペーンは参加していただける業種の枠を広げました。その他にも何かこうしたらといったアイデアがあればお聞きしていきたいと思います。

業界：協会がお膳立てしていただくかたちのキャンペーンはありがたいのは事実です。ぜひ参加させていただきますが、売り場でどこまで対応できるかといった課題があるのも事実です。

協会：今回は、参加企業による「売り場作りコンテスト」を開催し、売り場のモチベーションを高めていただこうと考えています。

●多方面へのアプローチ、アイデア、チャレンジ

協会：昨年度の妊産婦さんへのサンプリングも好評で、今年度も継続したうえで、販売のほうにもつなげていただきたいと思います。

橋本：食べ方の提案では乳製品との相性はお勧めで、先ほどの小袋入りとヨーグルトをセットで販売すれば女性などに受け入れられるのではないのでしょうか。

業界：最近では、お年寄りの方々の登山がブームです。そんな元気なお年寄りを対象にしたサンプリングも面白いのではないのでしょうか。とにかくいろいろ試してみるのには賛成です。

協会：幼児向けのアイデア、売り場提案なども業界の皆さんと一緒に考えていきたいテーマです。

●大自然の恵みカリフォルニア・レーズンが“普通”に食べられるように。

協会：今年も協会ホームページなど多様なチャネルで消費者に訴えたいと思いますが何か良いアイデアはお持ちですか。

業界：最近のブログなど個人レベルの情報効果はあなどれないものがあるようです。様々な切り口から、もっとカリフォルニア・レーズンを“普通”に食べるといった姿が多く見受けられるようになったと良いですね。

協会：貴重なご提言をありがとうございました。これからもどしどしご意見をお寄せください。



キャンペーンポスター（見本）

2010年度カリフォルニア・レーズン消費者対象プレゼントキャンペーン

人にやさしい 自然にやさしい カリフォルニア・レーズンキャンペーン

カリフォルニア・レーズン製品（小袋、パン、菓子）のメーカー、および取り扱い企業にご参加いただき、2010年3月1日（月）から5月31日（月）まで実施することが決定しました。「人にやさしい、自然にやさしい」をテーマに、消費者の応募数が「財団法人日本障害者スポーツ協会」への寄付につながり、またBコースの「WWF オーガニックキャンペーン」の購入代金の一部が、世界自然保護基金の活動に活かされます。また今回から参加可能な業種枠を拡大するとともに、消費者からはPCおよび携帯サイトからの応募も可能になりました。告知活動としてWeb展開のオープンキャンペーンも実施し、5月の1日のカリフォルニア・レーズンデーをはさんでは昨年同様、様々なメディアを使った告知作戦も検討中です。

参加企業の申込締切は12月10日（木）。詳細は協会までお問い合わせください。



2009/2010年度、対日マーケティング活動を発表

栄養、健康効果の訴求をさらに幅広い分野で展開。

協会は、9月29日、都内ホテルにて、2009-2010年度（2009年7月～2010年6月）の対日マーケティング活動計画を発表いたしました。発表に先立ち、アメリカ大使館農産物貿易事務所 所長 マイケル コンロン氏は、「アメリカ政府とカリフォルニア・レーズン協会は、カリフォルニアの太陽と肥沃な土地が育んだカリフォルニア・レーズンを毎日の食事に取り入れて楽しんでいただけるように、日本の消費者への啓蒙に努めていきます。」と挨拶。2009年の収穫に関して、協会駐日代表ジェフリー マクニールは、8月末にベーカーリーコンテストの受賞者とフレズノを訪れた時の情報をもとに、今年度も品質の良いレーズンが出荷できる予定であると報告。新年度対日マーケティング活動については、分野を問わずカリフォルニア・レーズンの栄養効果、健康効果についての訴求を今期も継続していくとの基本方針を発表。引き続き、協会の古山博が個々の内容についてご説明いたしました。今年度協会活動には、新たなチャレンジもたくさん盛り込まれており、それら詳細は今後、協会 HP、ニュースレター他、一般紙、多様なメディアを通じて適宜お伝えしてまいります。



左より：ジェフリー マクニール協会駐日代表
アメリカ大使館農産物貿易事務所 所長 マイケル コンロン氏
協会栄養アドバイザー 橋本玲子氏

＜主なプロモーションスケジュール＞

●業界向け技術セミナー／コンテスト、サポート活動	
第18回ベーカーリー新製品開発コンテスト入賞者によるカリフォルニア研修旅行	2009年8月
菓子技術セミナー／第1回目は11月11日（水曜）金沢にて開催	2009年11月～2010年6月
ベーカーリー技術セミナー／健康効果などレーズンの特長を熟知した講師を招聘	2010年1月～5月予定
第19回ベーカーリー新製品開発コンテスト／毎年恒例、注目のコンテスト	2010年3月～8月
学校給食に関するセミナー／レーズンの栄養価を訴求し、給食への導入を促す	未定
●消費者向け活動	
消費者対象プレゼントキャンペーン／小袋、流通菓子メーカー、ベーカーリー企業が参加	2010年春
スポーツイベントへの協賛	
・東京マラソン 2010／ランナーへレーズンを提供、東京マラソンエキスポにも参加	2010年2月28日
・ジャパンパラリンピック大会／公式サポーターとして毎年応援	通年
・横浜 F・マリノスとのタイアップ／「食と運動」について共同で啓蒙活動実施	2009年10月17日～
・子供のスポーツ大会、全国各地のマラソン、ウォーキング大会、スポーツイベント	通年
「5月1日はカリフォルニア・レーズンデー」の啓蒙／日本記念日協会に認証	2010年4月～5月
妊産婦向けのPR活動／好評のリーフレット「太陽の恵みを赤ちゃんに！」配布等	通年

「消費者への健康メッセージ…最近のアメリカにおけるカリフォルニア・レーズンの健康効果についての研究から」（橋本玲子氏発言より）

★最近のアメリカの研究では、レーズンの豊富な食物繊維の中でも、ぶどうが乾燥する過程でできるフルクタンという食物繊維が腸内の環境を改善して、便秘の予防や結腸がんの予防にも有効であるということがわかってきています。

★また、レーズンには抗酸化物質のポリフェノールも含まれており、他の野菜や果物の抗酸化能力と比較したところ、レーズンはトップクラスの抗酸化力を持つことがわかりました。

★さらに、レーズンに含まれるオレオノール酸が、虫歯や歯周病の菌の増殖を抑えて、歯や歯茎の健康を保つことがわかってきているので、レーズンが甘いから子供に食べさせるのが心配というお母様たちには、「安心して召し上がってください」というメッセージをお伝えしています。

●協会HPにクリスマス製品特集ページを設置。ベーカーリー、洋菓子店からの申込み受け中。

協会ではカリフォルニア・レーズンを使用したクリスマス製品を紹介する消費者向けの特集ページを、11月上旬より協会 HP (<http://www.raisins-jp.org/>) に設置。製品情報の掲載申し込みを受け付けています。特集ページは、トップページにあるバナーから簡単に閲覧でき、製品写真を入れた製品の特長、店舗名、住所、電話番号などが掲載されます。都道府県別に情報の閲覧が可能で、消費者が身近な店舗を簡単に検索することができます。申し込みは協会 HP の申込フォームから、または協会まで直接ご連絡ください。

●今年度菓子技術セミナーが金沢からスタート。

カリフォルニア・レーズンを使用した洋菓子講習会の第一回目が、11月11日（水）に石川県金沢市にて開催されました。1995年度のクープ・ド・モンド・ド・ラ・パティスリー世界大会個人部門第1位に輝いた、グランドハイアット東京の副総料理長の後藤順一氏が講師として、レーズンの保湿効果や防かび効果を活かした、これからの時期に直ぐに販売できる焼き菓子を中心に紹介致しました。レシピは、協会のウェブサイトに掲載しています。主催：（社）日本洋菓子協会連合会、（社）石川県洋菓子協会

●2009年カリフォルニア研修旅行が取り持つ技術者の絆／受賞作品が次々に店頭に登場。

協会は、「第18回ベーカーリー新製品開発コンテスト」受賞者による、カリフォルニア研修旅行を8月20日から8月29日までの10日間の日程で実施。今年は、日本からの受賞者11名に加え、韓国7名、シンガポール2名、台湾3名、合計23名の各国のパン・菓子コンテスト受賞者と技術指導者が参加し、過去最大のグループとなりました。各国の製菓・製パンのトレンドや技術の情報交換が活発に行われ、カリフォルニア・レーズン生産者や加工業者との積極的な交流も行われました。帰国後は、研修参加者から、受賞作品の商品化や関連キャンペーンなどの情報が次々に寄せられています。



●毎年好評のシュトーレンリーフレットの無料配布を今年も実施。

近年、日本でもクリスマスの菓子として定着してきた「シュトーレン」の由来や本場の味わい方などを紹介するとともに、その素材として欠かせないカリフォルニア・レーズンの生産、加工のプロセス、栄養価の特長をわかりやすく説明。また、リーフレットの左上にある穴を利用し、モールやリボンタイなどを使えば、店頭ディスプレイや商品ラッピングにも最適です。申込みは協会 HP の申込フォームもしくは同封のアンケート用紙もご利用いただけます。

仕様：65mm×65mm、
4ページ観音折、4色刷り、
1梱包あたり100部



★アンケートのお願い★

読者の皆様との相互コミュニケーションのため、アンケート用紙を同封しております。協会活動についてのご意見ご要望もお寄せください。記事に関連した資料の申し込みにもご利用ください。

本紙掲載記事・写真の無断転載を禁じます。11.09/1800