

(1) トップニュース
バンクーバー新報
Vancouver Shinpo Japanese Weekly Newspaper
3735 Renfrew St., Vancouver, B.C. V5M 3L7 Tel: 604-431-6848 Fax: 604-431-6892
Web Site: <http://www.v-shinpo.com> E-mail: joho@vshinpo.com
Canadian Publications Mail Product Agreement #4000937
Published Every Thursday
The Japanese Weekly Newspaper
Published Every Thursday
今週の誕生日
ローラン・オニシビタマキ(55歳)
イバカミ・ヤスヒロ(54歳)
松坂、岡島が
熱狂実感
Rソックス 優勝パレード
空自F2戦闘機が炎上 離陸中トラブル、2人けが
日本食材をはじめお惣菜、弁当、
健康食品を手ごろな価格で提供し続ける
「ふじや」創業30周年を迎える
新報リポート
夏時間から冬時間へ
日本賞はカナダ作品
教育番組コンクール
VANCOUVER
Shinpo
WEEKLY NEWS & ENTERTAINMENT
NOV 1 バンクーバー新報 PART2
2007
Web: www.v-shinpo.com E-mail: joho@vshinpo.com
3735 Renfrew St. Vancouver B.C. V5M 3L7
Tel: 604-431-6848 Fax: 604-431-6892
あなたにぴったりの学校がきっと見つかる!
School Information
Enjoy Canada 前田美友紀さん ... V-5
ケロウナ初の日本人経営ホームステイ斡旋サービス ... V-5
田中功起展 "Turning the Lights On"
&『インターフェクション』プロジェクト ... V-8
Puffy インタビュー、バンクーバー公演 11/11 ... V-7
なぜかホームで勝てないカナックス ... V-9
ホテル勤務で知ったカナダで生きる醍醐味 金子真也さん ... V-10
Shop ブルーツリーカフェ ... V-11
CLASSIFIED

VANCOUVER SHINPO

November 1, 2007

Vancouver Shinpo

2007年(平成19年)11月1日 第29巻 第44号

VANCOUVER Shinpo

WEEKLY NEWS & ENTERTAINMENT

NOV 1 バンクーバー新報 PART2

2007

Web: www.v-shinpo.com E-mail: joho@vshinpo.com
3735 Renfrew St. Vancouver B.C. V5M 3L7
Tel: 604-431-6848 Fax: 604-431-6892

あなたにぴったりの学校がきっと見つかる!

School Information

- Enjoy Canada 前田美友紀さん ... V-5
- ケロウナ初の日本人経営ホームステイ斡旋サービス ... V-5
- 田中功起展 "Turning the Lights On"
&『インターフェクション』プロジェクト ... V-8
- Puffy インタビュー、バンクーバー公演 11/11 ... V-7
- なぜかホームで勝てないカナックス ... V-9
- ホテル勤務で知ったカナダで生きる醍醐味 金子真也さん ... V-10
- Shop ブルーツリーカフェ ... V-11



ビアードパパ ついにカナダ上陸!

麦の穂 USA 稲垣実社長に聞く

本物クリーミーパウの魅力

アジアではすでに出店しておりますが、北米での第1号店出店にあたっては、日本のスイーツが本当に通じるのかと…、当然育った環境も違う、文化も違う、考え方も習慣も違う、ましてやアメリカは雑多の国ですから、いろんな人種がいる。食材に入っているもので受けつけられないとか、宗教的な背景もあったり、そんな中で、本当に我々の商品が根付いていけるのかといった懸念がありました。ましてや当時の我々の認識としては、アメリカのデザートは非常に甘くて、その上すごい高カロリーで、日本人にとっては1個食べるのもしんどいといった感がありましたから、日本のあっさりとした味が合うのかどうかと心配でしたね。

それで、あるペイカリーさんに協力いただいて、日本の甘さよりも甘くして、オープンの半年前くらいから3000人くらいのローカルの方に無料でサンプリングしていただいたんです。そしてデータを集めますと、8割の人が逆に甘いと反応がよくなかったんですよ。そこで、日本と同じ甘さにすると、8割の人からとてもお褒めいただいたんですね。これはニューヨークだけかもしれないんですけど、この時私が感じたのは、アメリカの人々もはっきり言って、あのベタベタ感のある甘いデザートの味には、たぶん飽きてきていると。そして、これからは、日本式のあっさりしたスイーツがどんどんアメリカに入ってくるだろうという予感を感じました。

近年、アメリカには一挙に日本のケーキ屋さんが増えましたよね。いろんな方がやっぱり挑戦されていますし、日本の甘さが受け入れられてきているという証だと思います。



●では、カナダの第1号店は、アジアからの移民が多い場所にあるということで、ニューヨークの時と比較していかがですか。

パンクーバーはアジア系の方も多いですが、ニューヨークの場合はやはりそういう意味ではチャレンジというか、あの1号店が受け入れられていなかつたら、我々の現在もないということになりますね。なかでもヨーロッパ系のお客さまからは「フランスには出店しないの?」とよく言われたりしていましたので、そういう意味ではあまり関係ないかなと。

人種的差というよりも、やはり、こちらの方が一番気にするのは、カロリーコントロールだと思います。そういう意味では、我々はドーナツとかと違って揚げていませんので、こちらのクリームパンというと1個が500キロカロリー越えてますけど、ビアードパパのクリームパフは、1つにつき230キロカロリーに抑えているんです。

それから、北米の一號店は、日本人のコミュニティとかそういう環境で始めていったわけではないんです。完全にローカルに適応したところを選びました。北米において日本人の方のみをターゲットにしていくんだったら、海外にでる必要はないわけですね。ローカライズをいかに展開していくかという、クリームパフ屋さんとして、どのようにローカルに根付いていくかという課題がありました。実際にそれが我々の将来的なビジョンといいますか、今、お母さん方が、日本でもアジア圏でもターゲットにされているんですけど、そのお子さんたちが大人になった時に「子供の頃、よくショートクリームを食べたよね」というような家庭の一家団欒のほのぼのとした姿、お父さんやお母さんがおみやげにクリームパフをよく買ってきて、子供さんに与えられた思い出というものが、ひとつの文化として根付いていく、そんな商品を目指しているのです。

●ビアードパパの他社との違うクリームパフのこだわりの魅力とは何でしょうか。

デイリー商品なわけですので、一番いいのは、詰めてすぐに食べていただくということです。私たちは“五感に訴える”をコンセプトにしています。

ですから店頭にオープンがあって、生地が膨らんでいく様子が見える、視覚に訴えているわけですね。目の前のポンプでクリームを詰める、注文を頂いてからクリームを詰めますので、バニラビーンズの甘い香りもするわけです。このバニラビーンズも本物を使用しており、バニラエッセンスとか、もちろん防腐剤や安定剤などは一切使っていません。

さっぱりと甘いバニラカスタードも意外にトロリとしたモチモチ感があり、パイクラストのさっくり感も絶妙!

先ほども言いましたように牛乳ひとつにしてもテストを繰り替えしているわけです。我々が作るのは、千個単位の作り方をするんですが、単純に1個に砂糖10グラム要るとすれば、それが100個になれば、10倍の砂糖の量にすればよいのかという問題じゃないんです。甘すぎてしまうんです。食材の違い、卵の黄身の違いとか、全て変わってきます。

そして我々のやっているこれらのこだわりがひとつでも欠けると、それは商品にならないんです。ホールセールの商品になってしまんですね。我々は一品に全神経をかけて作っていますので、カスターにしても、必ずそこには違いがでます。やはり日本と全く同じ食材で作っていない以上は、日本と同じ味は厳密に言って100%はだせていないと思います。ただ、そこの地域にできる100%の努力はしています。アメリカにおいても、今もなお、材料の見直しを行ったり、さまざまなテストを継続的に行っています。

ビアードパパのこだわりは生地にも言えます。外側はパイクラストでさっくりと、内側は軟らかくカスタードを包み込むというダブルレイヤーになっており、これは我々の特許なのです。日本のほとんどの方が思われるショートクリームというのはフカフカのものではないかと思うのですが、ビアードパパのはちょっと違うんですね。そういう意味で総合的に品質のよいクリームパフを味わっていただけると思います。

●最後にオープニングにあたってのお気持ちをお聞かせください。

アメリカにおいても1店1店増えていくというのは喜びなんですかね、違う国に新たに店舗をだし、進出するというのは、我々にとって非常に大きな節目になると思います。こちらは中国のお客さまも多いと思いますが、中国にあるお店にも波及していく欲しいなと思います。

今後はパンクーバーのダウンタウンのほうにも出店を計画中です。



Beard Papa's
Aberdeen Centre 3階フードコート内
4151 Hazelbridge Way, Richmond