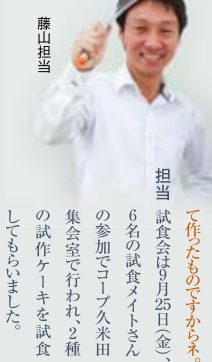


前回のミッションは…

試食メイト試食会で、
参加者の80%以上の
「おいしい」を獲得すること!

藤山担当



横川 哲也氏

横川 川哲也です。

担当 今回の第一のミッション「試食メイト試食会で参加者80%以上の「おいしい」を獲得すること」の結果発表です。自信のほどはどうか、横川さん？

横川 もちろん！何度もレシピを書き直し、製造メーカーにも試作を繰り返して作ったものですから。

担当 試食会は9月25日（金）、6名の試食メイトさんの参加でコブ久米田集会所で行われ、2種の試作ケーキを試食してもらいました。



真剣に試食する「試食メイト」の組合員さん

ケーキをつくろう！

Vol.2

第1の課題「おいしいチョコロールケーキを作る！」

全国的にも有名な菓子工房T.YOKOGAWA監修による、いずみ市民生協オリジナルケーキの開発を紙上公開しながらすすめるコーナーです。

運命の試食会

横川 それでは、結果の方は…？

担当 横川さん、心の準備はいいですか？

横川 心の準備は…もったいぶらずに早く言ってください。担当 はい、では発表します！

満点の『おいしい！』『チョコレートクリーム』

担当 まずチョコレートクリームの方ですが、なんと**全員が「おいしい」**の○でした。（右下参照）

横川 そうでしょ！そうでしょ！あれはねえ、かなりの仕上がりでしたからねえ。

担当 はい。試食コメントを見ても、とっても好評価でしたよ。

横川 うーん、よくわかっていらっしゃるーこんな

声をいたくと、ほんと努力が報われますねえ。担当 いや、横川さん。喜ぶのはまだ早いですよ。横川 えっ？

合格点に至らず！「ホワイトクリーム」

担当 問題は「ホワイトクリーム」の方なんです。横川 いや、あれはとっても高品質なクリームを原料に指定して…

担当 そうなんですけど、「おいしい」の評価が6人中2人、33%なので基準に至らなかったんですよ。

横川 そ、そんなに…

担当 落ち着いてコメントを聞いてくださいね。「おいしいけど少し重い感じですね。もう少し改良の余地があるような」や「チョコレートクリームの方の高い完成度に比べると、まだ完成度が低いように思います。」という評価でした。

横川 横川さん、ホワイトクリームをあきらめて、チョコクリームにしぼりましょうか？

横川 藤山さん、私の人生にあきらめるという文字はないですよ！

担当 そ、こなくっちゃ！

再挑戦！「ホワイトクリーム」

横川 当然です。ホイップの調整でクリームの食感は大きく変わりますからね。最上のクリームになるようチャレンジします！

担当 わかりました。それじゃ、改良した「ホワイトクリーム」と好評だった「チョコクリーム」のロールケーキをハーフ＆ハーフでもう一度、試食して、評価してもらいましょう。

横川 えっ？「チョコクリーム」も？

担当 当然ですよ。まだ第一ミッションを通過しただけじゃないですか。

横川 そ、それで、次はどんなミッション…？

担当 はい。試食会にももう一度、出してみましょ。それとあわせて、いずみ市民生協のネットショップで、12月1日から限定400個をテスト販売します。利用いた

横川 横川さん、ホワイトクリームをあきらめて、チョコクリームにしぼりましょうか？

横川 藤山さん、私の人生にあきらめるという文字はないですよ！

担当 そ、こなくっちゃ！

横川 ベリーハード！

ネットショップいずみのテスト販売で
70%以上の「合格」を
もらうこと！

どしどしご参加ください！

12月1日より、ネットショップいずみで、
「チョコ&ホワイトクリーム・ロールケーキ」
限定400個をテスト販売いたします！
（アンケートへのご協力、お願いいたします）

- 「ネットショップいずみ」は、いずみ市民生協組合員で現在、共同購入をご利用いただいている方なら、誰でも登録できます。
- 携帯電話での登録・ご注文も可能ですので、この機会にぜひご登録ください。

チャレンジ
あるのみ！



登録無料！
すぐに
使えます！

<http://shop.izumi.coop/> (PC・携帯共通) アドレスにアクセス

登録は簡単！
こちらにアクセス

または…



ネットショップいずみ 検索

パソコン



ケータイ

QRコードからも
アクセスできます



※現在、パソコンまたはケータイでご登録がお済みの方は再登録の必要はありません

お店でも限定100個、予約受付中！

あわせて、コープの各お店でも12月15日まで、改良したホワイトクリーム・ロールケーキを限定100個の予約を受け付けています。ぜひ、お試しください！



横川 哲也さん プロフィール
(1964年、大阪府枚方市出身)

「アンテナール」「ケーキハウス ツマガリ」などのパティシエを経て、2000年、和泉市のぞみ野に「菓子工房T.YOKOGAWA」をオープン。テレビ東京放映のTVチャンピオン「ケーキ職人選手権」に出場し、チャンピオンに輝いた経歴を持つ。現在、いずみ市民生協とのオリジナルケーキ開発に奮闘中。