

a la carte.

あらかると

2021.6

413



柏屋 れも 檸檬発売30周年記念 なまれも 新しい生檸檬が登場

柏屋 ^{れも} 檸檬発売30周年記念 ^{なまれも} 新しい生檸檬が登場

日本三大まんじゅうのひとつ、薄皮饅頭で有名な柏屋で人気の定番商品「チーズタルト檸檬^{れも}」。今年で発売30周年を記念して新しいおいしさを届けるために「生檸檬^{なまれも}」が発売されました。

創業嘉永五年

柏屋

檸檬^{れも}誕生のきっかけ

30年前、薄皮饅頭のイメージが強く他の商品が目立たなかった中、贈り物用にと3年の歳月をかけて開発された商品がレモン風味のチーズタルト「檸檬^{れも}」です。洋菓子ですが和菓子風の名前をつけ、覚えてもらいやすいよう「れもん」の「ん」をとって「檸檬^{れも}」となりました。発売当初はギフトがメインの商品のため箱売りでしか販売せず、すぐに人気が出たわけではありませんでした。ですが、貰い物で食べた檸檬^{れも}がおいしいと少しずつ広まっていき、多くの方の手に行きわたるようになり、今では柏屋の定番商品となりました。



冷やして食べておいしいのはもちろん、レンジで温めたりオープンで少し焼いたりしてもおいしい!

生檸檬^{なまれも}

30周年を記念し、もっと檸檬^{れも}を多くの方に食べてほしいという思いから新商品開発となりました。試行錯誤する中で、ある社員の檸檬^{れも}のタルト部分とフロマージュ部分を反対にするという発想をもとに、「生檸檬^{なまれも}」が出来上がりました。レアチーズケーキのようなしっとり濃厚な味わいの半熟フロマージュの上に、バター^{れも}の香り豊かなクッキー生地が乗った、少しリッチな新しい檸檬^{れも}。現在は柏屋の洋菓子取り扱い店舗で購入することができます。



L-1グランプリ

30周年を記念した企画として檸檬^{れも}のデコレーションを一般の方に募集した「L-1グランプリ」が行われました。100件近い応募があった中、ファイナリスト4作品を選出しグランプリをTwitterユーザーによる投票で決定。グランプリは檸檬^{れも}の上に甘くソテーしたリンゴとバニラアイスを載せた「檸檬^{れも}のタルトタタン風」に決まりました。他にもカルボナーラ風の檸檬^{れも}やサーモンとサワークリームを合わせたおつまみ風檸檬^{れも}など、たくさんの素敵なアイデアが投稿され、「檸檬^{れも}」好きの愛を改めて感じる企画となりました。

檸檬^{れも}の変遷



パッケージは2018年にモダンにリニューアル。淡い黄色のグラデーションから黄色1色になり、包装紙にはレモンのデザインがあしらわれました。味も時代に合わせて少しずつ変わっていますが、食べている人が変わらないおいしさを感じられるように変化し続けています。



(株)柏屋

<https://www.usukawa.co.jp/>

