

岩本製菓（本社稲沢市日下部北町4の5、森清次社長、電話0587・32・5138）の主力商品として知られる焼き菓子「タマゴボーロ」。70年以上の歴史を誇るロングセラーだ。主原料は北海道産バレイショでんぷん、砂糖、卵、粉ミルク。ほんのり甘く口どけが良いことから、幼児向けのおやつとして親しまれている。最近では少子高齢化の進展や食品安全ニーズの高まりを受け、高齢者やアレルギー体質の子どもにも食べやすい焼き菓子として派生商品を展開している。（尾張・倉科信吾）

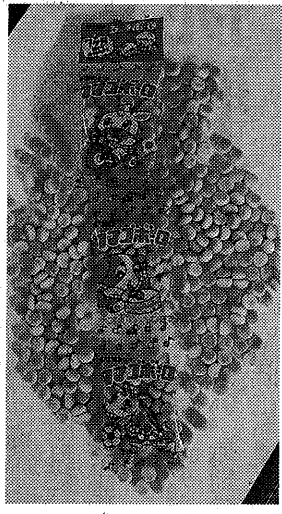
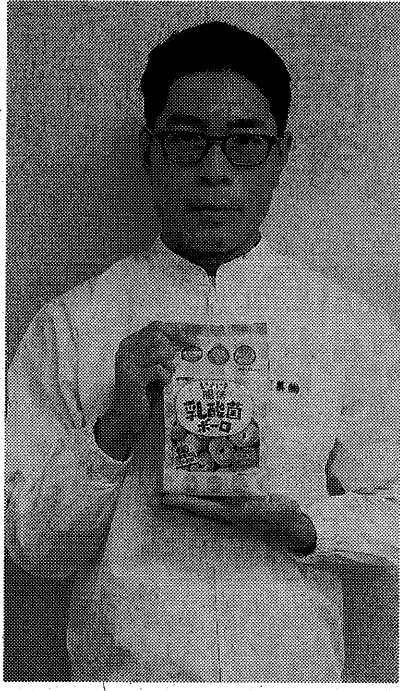
岩本製菓 タマゴボーロ

機能性高め派生商品展開

もともとタマゴボーロは、さまざまな形状で型抜きをしていたが、創業者の故・森武彦氏が「球状にすればモダンな感じするし食べやすい」と考え、生地を細かく切つて丸めて並べる製法に取り組んだ。従来の型抜きに比べ手間はかかったが、差別化につながった。当時は甘い食品が少なく、幅広い世代に愛された。さらに、現社長の森清次氏が五つの小袋が縦につながったパッケージの「五連ボーロ」とその専用陳列什器を開発し、70年に発売。商品を折りたたまず店頭で設置できたことから来店客の目を引き、飛躍的に販売を伸ばした。この

進化する**ロングセラー**

頃、さまざまなスナック菓子が商品化されて菓子の流行が激変したが、タマゴボーロは幼児向け菓子として残った。2000年以降は、食の安全ニーズに対応しタマゴボーロの派生商品を展開した。04年には国産原料100%の産食品問題の連日わたる報



⑤健康志向の大人向けに開発した商品「いきいき腸活 乳酸菌ボーロ」
④五つの小袋が縦につながった「五連ボーロ」

「国産卵黄かぼちゃボーロ」を発売。卵アレルギーの原因になる卵白の代わりに卵黄を採用した。生地の調整が難しい上、原材料も高く、発売当初は販売不振が続いた。潮目が変わったのは、外国

アレルギー物質不使用、乳酸菌配合

道だった。そこで、安全な食品が消費者から注目され、「国産卵黄かぼちゃボーロ」が定番商品になった。15年には赤ちゃん本舗（本社大阪府）と共同でアレルギー物質28品目（特定原材料や、それに準ずるもの）不使用の「赤ちゃんのかぼちゃボーロ」を開発。赤ちゃん本舗の店舗で販売されている。

また、少子高齢化の進展を受けて19年には乳酸菌、オリゴ糖、食物繊維配合の健康志向の大人向け「いきいき腸活 乳酸菌ボーロ」を商品化。現在、脳の血流促進効果がある成分とされるイチヨウ葉エキス入り高齢者向けタマゴボーロの開発に取り組んでいる。

タマゴボーロは幼児向けが売り上げの半分以上を占めるが、機能性を高めて派生商品を展開し、新しい市場を広げている。森勇樹専務は「時代のニーズに応えながら、今後もタマゴボーロを進化させていきたい」と意気込む。