



株式会社ラグノオささき



UCCコーヒープrofessional株式会社

商品力・技術力

ラグノオささき(青森県弘前市)は主力商品であるアップルパイ(パティシエのりんごスティック)や薫り高く濃厚でしっとり焼き上げたチョコレートケーキ(ポロショコラ)などの洋菓子が人気のメーカーですが、和菓子屋からはじまったお菓子作りの技術やその製法を活かした開発力であらたな商品づくりに挑戦しています。

ラグノオささきの幅広い商品力に対しUCCコーヒープrofessionalは、ペーリング技術を活かしてアップルパイとチョコレートケーキに合うワンドリップコーヒーの共同開発を提案。両社の「商品力」と「技術力」により双方をより美味しく楽しめるセットが出来上がりました。また、コラボ第2弾として、ラグノオささきを持つ和菓子作りの技術と、UCCコーヒープrofessionalが持つ製菓材料としても最適なりキッドコーヒーの商品力を掛け合わせた「和菓子+コーヒー」のハイブリッド型お菓子を試作、本イベントにて、テストマーケティングを兼ねて特別にお披露目することとしました。

第1弾

- ワンドリップコーヒー
- ・アップルパイブレンド
- ・チョコレートケーキブレンド

ラグノオの人気商品である青森県産りんごを包んだアップルパイ(パティシエのりんごスティック)や、濃厚でしっとり焼き上げたチョコレートケーキ(ポロショコラ)に合わせて開発したオリジナルコーヒー。



第2弾

生どら焼・珈琲

ラグノオささきを持つ和菓子作りの技術と、りキッドコーヒーを掛け合わせ、和菓子+コーヒーのハイブリッド型お菓子の「生どら焼・珈琲」。

※ワンドリップコーヒー、生どら焼・珈琲のどちらもラグノオささきの商品です