

SOBAP 情報ご提供

【ソバープについて】

・まず初めに当店のクレープのことは全てソバープと言います。
全て手作りにこだわり、本物の素材だけを使い、一つ一つ丁寧に店舗内で手作りしています。

(ご紹介にては、そば粉クレープでなく、極力「ソバープ」という名称をお使ください)

・最大 16 種類のフレーバーの用意

朝など種類によっては欠品している時間帯があります。

注釈にて

※時間帯、時期によって取り扱いの無い(欠品)場合 がございます。
のご対応をお願いしております。

【そば粉に関して】: 国産蕎麦粉を挽き方を変えた三種類を独自配合したものを使っています。蕎麦粉の香り、風味が感じられるメインの粉とそばの殻の配合を多くした粗挽きのもので香りをプラスし、そばの実の中心部分のみの希少な更科粉でしっとりとしたもちりさを出した生地をしています。

【よくあるご質問】

Q:なぜ小型サイズの商品になっている？

A: 従来のクレープの大きさは1つ食べれば、女性なら満腹感のあるサイズでしたが、それだと1つの味しか食べられない。1度にもっと沢山の味を楽しんでもらいたい、という思いから1つのサイズを小さくしました。

Q:商品(メニュー開発)を作る際の苦労話(試作品やアイデア)はあるか？

A:クレープというものは基本的に出来立てを食べるもの。それを手土産として持って帰る商品にしようとしたときの、品質保持、持ち歩き方。特に形状が円錐(えんすい)上なので箱の製作に苦労した。

Q: 東京駅限定と謳えるポイントは？

A: この立地のためにつくったブランドなので、世の中に初めてのお披露目になります。そういう意味では SOBAP というブランド全てが東京駅限定です。

Q: 蕎麦粉など原材料のこだわりは？

A: フレーバーは現在全 16 種類あります。通常のクレープは甘い味が多いと思いますが、SOBAP は惣菜系も用意があります。惣菜に合わせる生地となると、通常的小麦粉をつかった生地だと甘すぎて合わず、そば粉をつかった生地だと、ちょうど良い味のバランスになりますので、そば粉をつかうことにしました。
また、甘さの有るフレーバーにも、生地の甘さが邪魔にならず、素材のバランスを楽しんでもらえます。

Q: エキナカでの製造販売のための苦労や工夫したポイントは？

A: エキナカという立地は、区画に制限があるため、製造スペースが十分に確保することができません。
そのため、厨房に必要なものを置く場所、製造工程の効率化をしないと製造量を確保することが難しく、その点が苦労した点です。

Q: どんなお客さんを想定している？

A: 東京駅には様々なお客様がいらっしゃいます。通勤の方、職場が東京の方、国内の観光客、訪日外国人、ですので全ての方がターゲットです。

Q. なぜクレープ専門店にしたのか

A: 私(平子シェフ)にあの場所でやって欲しいというざっくりした話から始まって、あの場所でのお客さんからの需要などを考えてたらボックスに置いて帰れるクレープのお店に行きつけました

Q. なぜそば粉を使ったクレープにしたのか

A:クレープはどこでもやってるので、箱に入れて持って帰れるのともう一つ特徴が欲しかった。

グルテンフリーでもあるため食べれる人も増える蕎麦粉に着眼点を当て、試作してみると自然と甘いものとも相性が良かったので蕎麦粉専門でやることにしました。

Q.商品を決めるときのこだわり(商品ごとのこだわりがあればご教示ください)

A:誰もが好き、みんなが食べたくなる見た目、ネーミング、組み合わせ腹決める時のポイントです。

いくら小さくとも3.4口はかかるので、食べ進めていくごとに味が変わるように中身を味と食感が変化するように考えたのもポイント。

Q.商品の開発期間はどのくらいでしょうか？

A:監修のお話を頂いてからは2年ほどです。テナントが決まってから商品開発のみならず、全体の設計は1年ほどで進行しました。

Q.クレープのスタイルで持ち帰りに適した形状にするために工夫された点を教えてください。

(クリームなどの素材選びなど)

A:クレープのひとつひとつの生地の中には、何層にもなる食材が重なっています。食感や食べていただく味わいの工夫にも、もちろん繋がっていますが、お渡ししてすぐ食べ歩く従来のクレープの概念では、持ち運ぶためには不安定なので、食材を重ねるレシピに工夫がなされています。

Q.ボックスやお店内装等のプレゼンテーションもシェフプロデュースとのことですが、特にどんなところにこだわりがあるでしょうか

A:内装デザイン等は東京駅という場所にふさわしく、“東京土産の新定番”を彷彿させる洗練されたイメージ、その中にも“小さなクレープ”を連想していただける“可憐さ”も表現するような色合い、材質、ロゴデザインなどこだわりました。

パッケージについては、今までなかった”手のひらサイズのクレープ”の商品化や、それをお土産としてボックスに収めることの難しさに、研究を重ねました。

結果、縦型の引き出しタイプの

ボックスやそれがすっぽりに入る紙袋のサイズは、人目を引く他にはないバランスに仕上がったと思います。