

韓国で話題沸騰もちもち？サクサク？食感が楽しいスイーツを
スイートオーケストラが日本向けにアレンジしました！

店舗限定商品も 9 月よりスタート。

SNS を中心に注目の最新トレンドスイーツ

「ドバイスタイルもちクッキー」「ドバイスタイルもちパンケーキ」

「ドバイスタイルロッキーロードクッキー」の 3 商品を新発売！



「もちクッキーとは」

話題となったドバイチョコレートの人気から派生した韓国発のスイーツで、特徴はなんといってももちもちした生地とザクザク食感の組み合わせ！「もちなのにクッキー？」「どんな食感なのか気になる」と食べてみたくなる人が続出し SNS を中心に話題の新感覚スイーツです。

ドバイスタイルシリーズ

■ザクザク×もちもち「ドバイスタイルもちクッキー」
～カカオパウダーをまぶしたもちもちの求肥の中には、
なめらかなピスタチオのペーストを入れ、ザクザクとした
食感のカダイフ風素材を包み込みました～

価格：645 円／2 個入り

容量：30 g ×2 個

販売形態：冷凍・冷蔵

販売中



■しっとり×もちもち「ドバイスタイルもちパンケーキ」
～しっとりもちもち食感のココアパンケーキ
ピスタチオのペーストとザクザクとした食感の
カダイフ風素材をサンドしました～

価格：429 円／1 個

容量：60 g

販売形態：冷凍・冷蔵

販売中



■ザクザク×もちもち「ドバイスタイルロッキーロードクッキー」
～顔がすっぽり隠れる大きさにインパクト大！！～

価格：1296 円／1 個

販売形態：常温

ナッツとピスタチオの香ばしさとふわもち食感の
マシュマロでさまざまな食感が一度に楽しめる
見た目も華やかな贅沢クッキーです。



本店にて 9 月 12 日より土日のみ数量限定販売開始

※売り切れの場合はご了承ください。

商品開発のきっかけは

開発担当 山越室長

「ドバースタイルもちクッキー」「ドバースタイルもちパンケーキ」を開発するきっかけとなったのは話題のドバイチョコレートから着想を得て今年の1月に販売を開始した「ドバースタイルロティショコラ」が先駆けでした。

企業理念にもある「どこにもない」独創的なお菓子を追求し続ける。をモットーに一般的にドバイチョコでザクザク食感を出すため使用するのは「カダイフ」という中東やトルコなどで作られる極細の麺状生地ですが、原料調達の検討を進めた結果、従来とは異なる原料を見出し「カダイフ風」と名付け、この生地を次の「もちクッキー」「もちパンケーキ」に活かしました。素材や味にこだわったわらく堂スイートオーケストラの自信作をぜひ多くの方に召し上がっていただきたいです。

■ドバースタイルロティショコラ

～しっとりチョコ生地と中のザクザク感、ピスタチオの風味を味わえるドバイチョコアレンジ～

価格：321 円／1 個

容量：23 g

販売形態：冷凍・冷蔵・常温



高品質なおいしいお菓子で、たくさんの人たちを笑顔にしたい。

私たち“わらく堂”は、安心・安全でおいしい製品はもちろんのこと、「どこにもない」独創的なお菓子を追求し続けています。地産地消の考えを大切に、厳選した北海道産の素材を使った高品質なお菓子を提供します。地域のみなさまはもちろん、全国へ、しあわせと感動をお届けし、おいしいお菓子で、たくさんの笑顔を創りたい。これからも、地域の発展に貢献し、共に成長できる企業を目指してまいります。

これまでに開発した商品例

- ・「おもっちーず」 <https://hokkaido-crafun.com/item-list?categoryId=25033&sortKind=2>
- ・「白石あんぱん」 <https://hokkaido-crafun.com/item-list?categoryId=69734>



株式会社わらく堂について

【会社概要】

名称：株式会社 わらく堂

所在地：札幌市白石区栄通 7 丁目 6-30

代表：関根 健右

TEL:0120-11-3126

(フリーダイヤル 9 時～18 時受付)

営業日時 10 時～17 時半(定休日 水曜・木曜)

公式 HP : <https://www.warakudo.co.jp/>

公式オンラインショップ : <https://hokkaido-crafun.com/>

本件に関するお問い合わせ

担当：三浦

TEL : 080-2862-6390

メールアドレス : honten@warakudo.co.jp



「次にくる韓国スイーツ」として注目されていますが北海道ではまだ少ないトレンドスイーツです。
ご興味をお持ちいただけましたら取材・掲載ご検討いただけますと幸いです。
何卒よろしくお願いいたします。