

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！

6 月より店舗先行販売スタート。

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もちクッキー」「バタートック」2 商品を同時発売



「もちもちクッキーとは」

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、「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。

「バタートックとは」

中国・上海で流行した「黄油年糕（ホワンヨウニエンガオ）」がルーツとされており韓国でアレンジされ人気となった注目のスイーツです。「トック」とは韓国語で「餅」という意味で餅菓子をベースに外はカリッ、中はもっちりした食感と芳醇なバターの香りが融合したお菓子です。

スイートオーケストラならではのアレンジ！商品概要

■ザクザク×もちもち「ドバースタイルもちもちクッキー」

～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んでいます～

価格：330 円／1 個

容量：30 g

要冷蔵(10℃以下で保存してください)



■カリッ×もっちり「バタートック」

～外側は香ばしく焼き上げ、バターをたっぷり使用したもちもち食感の生地はバターの「ジュワツ」と感と香りがやみつきに～

価格：330 円／1 個

容量：35 g

常温(直射日光・高温多湿を避け、当日中にお召し上がりください)



「バタートック」は 11 時より店舗にて

数量限定焼きたて販売中

※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もちクッキー」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。をモットーに中に入っているザクザク食感を出すため一般的に使用されているのは「カダイフ」という中東やトルコなどで使わ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」と名付けました。この生地を次のトレンド「もちもちクッキー」に活かしました。

「バタートック」は韓国で人気の餅菓子をベースに、そのまま再現するのではなく日本人に親しみやすい味わいへとアレンジしました。もっちりとした食感とたっぷり使ったバターの香りが香ばしく、出来上がりを左右する焼き時間は試行錯誤を繰り返し、納得できる状態に至るまで改良を重ねました。

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：23g

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し、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)

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 2 商品。
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。

スイートオーケストラの新たな試み インドネシアで大人気の「ナスタル」 好評販売中！！

株式会社わらく堂では2023年よりインドネシア実習生を受け入れており、2026年6月現在で10名の従業員が共に働いています。
普段は工場での仕事が主ですが、今回「ナスタル」の商品化にあたり商品開発にもチャレンジしました！

【商品紹介】

「ナスタル」とは一口サイズの丸い形のバターをたっぷり使った生地の中へ甘酸っぱいパイナップルジャムを入れ丁寧に焼き上げた外側はサクサク、中はしっとりとしたクッキーのような焼き菓子です。

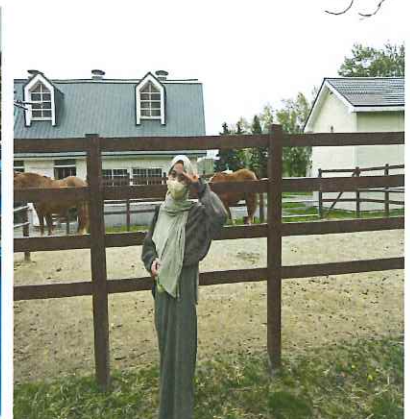
インドネシアの伝統的なお菓子で、断食明けの祝祭やクリスマスなど特別な日に食べられることが多く名前の由来はオランダ語の「ananas」パイナップル「taart」タルトを組み合わせたものとされています。

日本ではまだ購入できる店舗が少ないのでこの機会にぜひ本格的なインドネシアのお菓子をご賞味ください。



【商品規格】

商品名 ナスタル
価格 367円/4個入り
常温



商品に関するお問い合わせ

株式会社わらく堂 スイートオーケストラ

〒003-0021 札幌市白石区栄通7丁目6-30

担当：三浦

（電話 080-2862-6390・011-853-3126
メール honten@warakudo.co.jp）