

インタビュー

ovgo Baker 創業メンバー 西川友理さん



「organic, vegan, gluten-free as options」の頭文字から名付けられたovgo Bakerは、アメリカンベイクをコンセプトとしたプラントベースの焼き菓子ブランドです。この度、抹茶ホワイトチョコレートクッキーに不二製油の「プラントベースチョコレート（ホワイト）」（以下、PBホワイトチョコ）をご採用いただきました。今回は、ovgo Baker創業の背景、新商品の開発経緯、不二製油の製品を使ってみてのご感想や今後の展開など、様々なお話をお伺いしました。

①背景

ーovgo Bakerを始めた背景をお聞かせください。

ovgoは同級生三人で立ち上げました。日本でプラントベースフードが広まっていない頃で、当時はそういったコンセプトのお菓子でおいしいものがまだ少なかったんです。「ヴィーガン＝からだにいいもの、健康に気をつけている人のもの」というイメージが強く、お砂糖が控えめだったり味が薄いレシピになっているものが多かった。私たちはそういうイメージを切り離して、動物性



不使用でもおいしいものは作れるはずだという思いで試作して、満足のいく味を目指してきました。最初はファーマーズマーケットなどで売っていて、今は複数店舗を構えるようになりました。

ーGOODNOONもおいしさを入力にしたいと思っています。お店ではあえてヴィーガンを前面には打ち出していないのですね。

はい。おいしいイメージを先行させたい。皆さまの生活の一部としてovgoを広げていきたいんです。お客様は全くヴィーガンと知らずにいらっしゃる方もいます。退店するまで気付かれない方も。メニューにもわざわざヴィーガンバター使用とかは謳っていません。それでもやはりヴィーガンのお店だと知ってやってくるお客様は多いですね。インスタとかで調べて来てくださいます。



②商品開発について

ー大事にしているコンセプトは何ですか？

まず「おいしい」と感じていただけることが一番大切。そして食べた時の満足感、大きさ、十分な甘さは重視しています。ovgoブランドの原点はアメリカンベイクなので、アメリカンベイクであることは崩さずに、フレーバーの材料によってバリエーションを作っています。メンバー全員で試食して、意見交換しながら商品をブラッシュアップしています。

ーテーマのアイデアはどこから出てくるのですか？

エリアマネージャーのスタッフが出してくれるのですが、基本的に季節やホリデーイベントに合わせて、お客様がどういうものを求めているのか検討していきます。

③ご採用理由

ープラントベースチョコレート（ホワイト）を採用したときの決め手を教えてください。

ホワイトチョコはずっと使用したくて、常日頃「ヴィーガン ホワイトチョコ」で検索していました（笑）。創業当初から抹茶クッキーにはホワイトチョコを合わせたいと思っていたんですが、

世の中にプラントベースのホワイトチョコがなかったのでダークで抹茶チョコレートスコーキーを作ったりしていました。ようやくヴィーガンホワイトチョコを見つけてもちょっと味に満足がいかなかったり、コンタミの問題とかで使えなかったんです。そのタイミングで不二製油さんからご連絡いただいて。いただいたサンプルが本当においしくてこれ以上のものはないと思いました。本当に商品化を心待ちにしていました！



ーありがとうございます！製品を使ってみていかがでしたか？

これまで検討したものはそもそもホワイトチョコの味じゃなかったんです。おいしいのですが、バナナとかフルーツの味だったりして。見た目も白ではなく黄色、きなりっぽい色。不二製油さんのPBホワイトチョコは言われなければわからないくらい見た目も味も動物性原料が使われているホワイトチョコと近い。豆乳感もよい意味でないし、甘さもちょうどよくてそのままポリポリ食べられる。

以前、動物性原料使用のホワイトチョコレートと不二製油さんのPBホワイトチョコでお菓子を試作して比較したところ、不二製油のPBホワイトチョコの方が、フレーバーが際立っていると感じました。動物性のホワイトチョコの方は牛乳感がフレーバーの持つ味を邪魔してしまっていて、不二のPBホワイトチョコは味がマイルドだからこそフレーバーが際立つ。でもコクはしっかりあります。

定番の抹茶チョコレートスコーキーもPBホワイトチョコに切り替えたいんです。

ーご採用いただいた抹茶ホワイトチョコレートクッキーのお客様の反応はいかがですか？

人気商品です。発売してからカフェなどの卸先からも好評で、発注をたくさんいただいています。

④今後

ーovgo Bakerさんの今後の展開についてお聞かせください。

この度、ブランド誕生5周年を迎えまして、5月15日から5周年を記念した限定商品を発売します。スコーキーやマフィンに不二製油さんのPBホワイトチョコを溶かしたものをトッピングしています。あとRed Velvet Goody Cookieにも溶かしたPBホワイトチョコとプラントベースのクリームチーズを入れています。PBホワイトチョコは溶かして使うとより



味がわかりやすくおいしいですね！ 虎ノ門ヒルズにあるovgo Baker BBBはアメリカンな感じの軽食も出していて、メキシカンサンドやツナメルトなどを作っています。今後はそちらの商品の幅を持たせていきたいです。

一弊社にはプライムソイ（大豆ミート）という商品もありますのでお食事メニューにぜひご検討ください。最後にメッセージをいただければと思います。

あまり周りに左右されずに、自分たちがおいしいと思うことを軸に決めています。ヴィーガンは使えないものが多いけど、なるべく妥協せずにかわいくおいしいものを作りたい。お客様はヴィーガンと知って来られる方も知らずに来られる方もいらっしゃいますが、知らずに来られた方には自分の生活と交わらないものだと思っていたヴィーガンと初めて接触する機会になったら嬉しいです。新たな出会いを作れたらなと思います。

一本日は貴重なお話をありがとうございました！

【取材店舗】

ovgo Baker Meiji St.
〒150-0001
東京都渋谷区神宮前1丁目11-6
ラフォーレ 原宿 2F
11:00 - 20:00

