

タイトル：『汐製菓会社の新作 104 どら焼き  
5』

## シーン：汐製菓のオフィス

（オフィスには、いくつもの試作品が置かれ、甘い香りが漂っている。社長の汐は新しい試作品のどら焼きを手に、腕を組んで考え込んでいる。秘書の塩田が資料を抱えて入室する。）

塩田

（控えめに）

社長、新作開発会議の時間です。あと、これが試食会のスケジュールです。

汐

（試作品を見ながらニヤリと笑う）

ありがとう、塩田くん。この試作品、なかなかいい仕上がりだと思わないか？

塩田

（試作品を見つめて）

…どら焼きの生地がほんのりピンクですね。

桜味、ですか？

汐

そうだ！この「どら桜」は、日本の春を一口で感じられるどら焼きだ。これで世界中の人々に日本の春を届けるんだ！

塩田

（少し心配そうに）

でも、和菓子業界は保守的ですし、特にどら焼きとなると、ファンの期待も伝統的なものに寄っています。斬新すぎると受け入れられないかもしれませんよ。

汐

（熱く語り出す）

塩田くん、だからこそ挑戦する価値があるんだ。伝統を守りつつも、時代に合わせて進化

するのが本物の和菓子だ。桜の香りとあんこの甘さ、この新しい組み合わせを誰もが欲しがるようになる！

塩田

（苦笑しながら）

分かりました。いつものように全力でサポートします。でも、クレームが来たときは私が対応することになるんですよ？

汐

（自信満々に）

大丈夫だ、塩田くん！文句を言う暇もないくらい、おいしいからな。

（汐がどら焼きをかじり、満足げに笑う。）

---

シーン？：地方商店街の試食会

（地域の商店街広場。地元のおばあさんたちや子どもたちが列を作って試食ブースに集まる。）

汐

（マイクを持って元気に）

皆さん、今日は汐製菓の新作、「どら桜」をお試しく下さい！桜の香りが広がる春限定のどら焼きです！

（次々と試食していく人々のリアクションが続く。）

おばあさん A

（試食しながら）

ふんわりして、桜餅みたいな香りね。でもこれ、ちゃんとどら焼きだわ。お茶に合いそう！

子ども A

（口の周りにあんこをつけながら）

おいしい！もっと食べたい！

塩田

（試食の感想をメモしながら）  
好評ですね。

汐

（自信満々で）

でしょ？これが新しいどら焼きの形だよ。

（そこへ、地元の和菓子職人・中村がやってくる。）

中村（商店街の和菓子職人）

（試食しながら）

ほう、桜の香りか…。まあまあだが、うちのどら焼きのほうがもっと風味が濃いぞ。

汐

（ニヤリと笑い）

中村さん、うちの新品はただの味勝負じゃない。心に春を届ける、新たなどら焼きの体験なんですよ。

中村

(苦笑しながら)

まあ、若い人が好きそうだな。でも俺の店のど  
ら焼きに勝てるとは思えんがな。

---

## シーン③：京都観光地の試食会

(観光地の試食ブース。外国人観光客も多  
く、活気がある。)

汐

(英語で)

Hello everyone! Please try our new

Japanese sweet, the "Dora Sakura,!"

(観光客が次々に試食し、感想を述べる。)

観光客 ♪ (フランス人女性)

(日本語で)

オオ、これは本当に桜の味がする！日本の春  
を感じますね。

観光客 ロ（アメリカ人男性）

（片言の日本語で）

オイシイ、サクラ！ ベリーグッド！

塩田

（感動して）

国際的にも受けてますね。これはいけるかも。

（ここで、和菓子マニアの外国人男性観光客

ロが登場。）

観光客 ロ（フランス人・和菓子通）

（眉をひそめて）

失礼ですが、このどら焼き、本当に和菓子として誇れるものですか？ 伝統を軽んじているように思えますが…。

汐

（即座に反論）

おや、厳しい意見だ。でも、桜どら焼きは伝統の中に新しい価値を加えたんです。これは

日本の四季を味わえる革新的な商品ですよ。

#### 観光客☐

（考え込むように）

ふむ…。もう一つ試してみます。

（観光客☐がもう一度食べて、少しずつ納得していく。）

#### 観光客☐

…確かに、桜の香りとあんこの調和は素晴らしい。新しい和菓子の形かもしれませんね。

---

## シーン📍：大都市のグルメイベント

（東京の大規模イベント会場。試食会と商品発表ステージが設けられている。）

汐

（ステージ上で熱弁）

これが汐製菓の新たな挑戦、「どら桜」です！伝統と革新が会うこの味、ぜひ皆さんにも体験してほしい！

（観客たちが試食し、大盛況。）

観客 A（インフルエンサー）

（カメラに向かって）

これ、本当に美味しい！桜の香りがすごくナチュラルで、あんこがめっちゃクリーミー！フォロワーのみんなにもおすすすめ！

観客 B（グルメ評論家）

桜の香りと甘さのバランスが絶妙だ。これなら海外市場でも勝負できる。

（そこへ、和菓子マスターのマイケルが登場。）

マイケル（アメリカ人菓子マスター）

（挑戦的な態度で）

桜どら焼き？どれ、試させてもらおう。

（試食し、一瞬眉をひそめるが、すぐに表情を戻す。）

マイケル

ふむ：面白い。しかし、生地が軽すぎる。どら焼きとしては少し物足りないかも。

汐

（反論する姿勢を崩さず）

マイケルさん、それは誤解です。この軽さこそが、現代の食文化に合わせた新たなどら焼きの形なんです。桜どら焼きは味だけでなく、食べる楽しさも提供する商品なんですよ。

（議論が白熱する中、観客たちも巻き込まれ、最終的にマイケルが納得する展開に。）

## エンディング

（オフィスに戻る二人。塩田が大量注文の報告をする中、汐は次なる計画を語る。）

汐

（興奮気味に）

塩田くん、次は「宇宙どら焼き」だ。月面販売に挑戦するぞ！

塩田

（呆れつつ笑顔で）

もう止まりませんね、社長…。

（爆笑とともに幕が下りる。）

---

終わり

シーン：汐製菓のオフィス

- ・ 導入（約10分）
  - 汐と塩田のやり取り。新作「どら桜」の概要と意気込みを語る。
  - 汐製菓の挑戦的なスタンスを紹介。

## 目的

- ・ 主人公たちの紹介。
- ・ 新商品の設定を観客に提示し、物語の基盤を築く。

## シーン②：地方商店街の試食会

- ・ 試食会の様子（約15分）
  - 地元の人々のリアクションを通じて、どら桜の第一印象を描く。
  - 地元の和菓子職人・中村との軽い対立もあり、地域内の評価が分かれる。

## 目的

- 商品のリアルなフィードバックを見せ、観客に「どら桜」の可能性を伝える。
- コメディ要素を入れつつ、今後の挑戦を示唆。

## シーン③：京都観光地の試食会

- 観光客との交流（約20分）
  - 外国人観光客が多く登場。多言語対応で試食を勧める汐と塩田。
  - 和菓子マニアの観光客が登場し、批判的なコメントをする。
  - 汐が熱弁し、観光客を説得する流れ。

## 目的

- ・ 国際的な視点から「どら桜」の受け入れられ方を描く。
- ・ 和菓子の伝統と革新について議論を交わし、ストーリーに深みを加える。

## シーン④：大都市のグルメイベント

- ・ 大規模な試食会とステージプレゼン（約30分）
  - 汐が観客の前で新商品の魅力をプレゼン。試食を楽しむ人々の感想が飛び交う。
  - ここで和菓子マスター・マイケルが登場し、厳しい評価を下す。
  - 汐とマイケルの白熱した口論が展開され、最終的にマイケルが納得する流れ。

## 目的

- ・クライマックス。大きな舞台で商品が成功を収める瞬間を描く。
- ・汐の情熱と新商品の革新性が観客に伝わる場面。

## エンディング：オフィスに戻る二人

- ・まとめと次の挑戦（約5分）
  - 試食会の成功と大量注文の喜びを分かち合う。
  - 次なる新商品の構想「宇宙どら焼き」を語る汐で締めくくる。

## 目的

- ・ 明るくユーモラスな余韻を残し、物語を締める。

## 総尺：100分

- シーン 1：10分
- シーン 2：15分
- シーン 3：20分
- シーン 4：30分
- エンディング：5分