

タイトル：『汐製菓会社の新作103』

どら焼き3』

【シーン：汐製菓会社の社長室】

（ホワイトボードに「新商品案」「どら焼き

3』と大きく書かれている。）

汐

（ペンを勢いよくホワイトボードに叩きつけて）

みんな！これが我々の新たな野望だ！その名

もどら焼き3！

塩田

（腕組みして）

また変な名前をつけましたね……。」「3」って、

何ですか？ーも何も無いですよね？

汐

（ニヤリと）

数字には力があるんだよ。これがω作目だ

と勝手に思わせることで、みんな「前のも良かったに違いない！」って期待するだろう？

塩田

(眉をひそめて)

いや、むしろ「前のを探したけど無かった！」ってクレーム来ますよ、きつと……。で、中身は何なんですか？どら焼きって、もう新しいアイディアなんて無さそうですけど。

汐

(ホワイトボードに書き足して)

これだ！ カスタード生地にあんこ！

塩田

(驚いてペンを落とす)

えっ？それ、普通に美味しそうじゃないですか！？

汐

(誇らしげに)

その通り。だが、これだけじゃない。このどら焼

きは、ただのどら焼きじゃない。世界を制するどら焼きだ！

塩田

（冷静に）

また無茶なこと言い出しましたね。で、どうやって世界を制するんですか？

汐

（真剣な顔で）

「面白きことも無き世を面白く」。これが我々の使命だ。どら焼き革命を起こすんだよ！試作室へ急げ！

【シーン2：試作室】

（試作室では職人たちが忙しく作業している。汐と塩田が勢いよく入ってくる。）

職人1

（どら焼きを皿に盛りながら）

社長、試作品ができました。カスタード生地
に特製あんこをたっぷり詰めましたよ。

汐

（興奮して皿を見る）

おお、まさに芸術！さあ、塩田くん、試食
だ！

塩田

（恐る恐る一口食べる）

……えっ！？な、何これ！？めっちゃ美味し
い！生地がふわふわで、口に入れた瞬間にカ
スタードの香りが広がって……あんこの甘さが
その後から優しく追いかけてくる！

汐

（自分も食べて感動しながら）

うむ……こいつは確かに新しい！甘さのバラ
ンが絶妙だ！

職人

（自信満々に）

カスタードに少しバターを混ぜ込んでみました。洋風のコクを出しつつ、和の繊細さも残したんです。

塩田

（頷きながら）

このクリーミーさはそれですね！紅茶やコーヒーにも絶対合いますよ！

汐

（急に立ち上がって）

これだ！ どちら焼きカフェを世界に広めるぞ！

塩田

（呆れ顔で）

カフェですか……次はどこまで飛ぶんですかね。

【シーン③：国内試食イベント】

（デパートの特設会場。汐製菓が新商品の試食イベントを開催している。人だかりができて
いる。）

日本人客ー

（どら焼きを一口食べて驚く）

なにこれ！めっちゃ美味しい！カスタードの香りがふわつとして、生地がしっとり！しかもあんこの甘さが絶妙にマッチしてる！

日本人客ゝ

（同意して）

ほんとだ！これは和菓子というより、新しいジヤンルのお菓子ね！これなら海外の友達にも喜ばれそう。

子ども客

（口いっぱいにとどら焼きを頬張りながら）

おいしい〜！ママ、もっと食べたい！お土産に買おう！

観光客のアメリカ人

（興味津々で）

オーケー、レッツトライ！……（一口食べて）ワ

オ！これはライトで、パーフェクトなスイーツ

だ！

観光客のフランス人

（上品に一口食べて微笑む）

この柔らかい生地 of 食感と、あんこの甘さのハ

ーモニー……まるでフランスの高級菓子を食

べているようだ。

【シーン④：パリ食品博覧会】

（パリの食品博覧会。汐と塩田がブースでプ

レゼンしている。）

フランス人バイヤー

（試食しながら考え込む）

うーん、確かに美味しいけれど、これは本当に

和菓子 なんですか？カスタードなんて洋菓子そのものですよね。

汐

（熱弁し始める）

よくぞ聞いてくれた！これはただの和菓子じゃない。和と洋の融合、すなわち革命だ！日本の伝統とフランスのエスプリを一つにしたんだ。

フランス人バイヤー

（眉を上げて興味を示す）

革命、ですか？

汐

（力強く）

そうだ！日本のどら焼きが新たな形で進化する。それこそが本当の伝統の力だ。

アメリカ人バイヤー

（拍手して）

イツ・ブリリアント！どら焼きが新しい世界

のスイーツ文化をリードするなんて、アメイジングだ！

フランス人バイヤー

（納得しながら微笑む）

面白い視点だ。これは確かに新しい文化的な試みですね。

【エンディング..祝賀会】

（社内で祝賀会が開かれている。社員たちはどら焼きを食べながら歓談中。）

汐

（壇上で杯を掲げながら）

これからも、どら焼きで世界を驚かせるぞ！

次はどら焼きㇿだ！

塩田

（呆れつつ）

その「ㇿ」は、もっと普通でお願いします……。

(場内笑いでエンディングへ。)

尺割構成(90分以上)

【シーン2: 汐製菓会社の社長室】

- ・ 時間: 10分
 - 導入(5分)
 - ・ 汐が新商品のアイデア(どら焼き)を発表し、塩田がツッコミ。
 - ・ 汐がどら焼きに込めた革新的な意気込みを語る。
 - 企画決定・試作開始(5分)
 - ・ 汐が即決で試作室へ向かわせる。塩田がついていく。

【シーン2: 試作室】

・ 時間：15分

○ 試作品作成と初試食（10分）

- 職人たちがカスタードどら焼きを作り、汐と塩田がその出来栄えを試食。
- 食レポで商品の特徴（ふわふわの生地、バランスの取れた甘さ）を深掘り。

○ 塩田の驚き（5分）

- 塩田がその美味しさに驚き、汐が「これが新しい和菓子だ！」と熱く語る。

【シーン3：国内試食イベント】

・ 時間：20分

○ 試食会開始（5分）

- デパートで試食イベントを開催。客が集まり始める。

- 日本人客のリアクション(5分)
 - 日本人客が食べてその感動をリアクション(美味しい、驚き、満足)で表現。
- 観光客の反応(5分)
 - 海外からの観光客が食べて、その感想(異文化にうまく融合したスイーツ)を述べる。
- 全体の盛り上がり(5分)
 - どら焼きの人气が広まり、スタッフが忙しくなる。塩田がその様子を見守り、満足げ。

【シーン4:パリ食品博覧会】

- ・ 時間:25分
 - パリでの挑戦(5分)

- 汐と塩田がフランスの食品博覧会に参加。初めての商品海外に披露。

○ フランス人バイヤーとの対話（10分）

- フランス人バイヤーが最初は懐疑的だが、汐が熱弁をふるって説得。

- 「和洋折衷」の革命として、新しい価値を提案。

○ アメリカ人バイヤーの賛同（5分）

- アメリカ人バイヤーがその斬新さに驚き、商品の価値を認める。

○ 全体の成功感（5分）

- 汐と塩田が成功に満足し、次なる展開を語る。

【シーン5：祝賀会】

- ・ 時間：15分

- 祝賀会の盛り上がり（10分）

- 汐製菓での祝賀会。社員たちが新商品の成功を祝い、食レポしながら楽しむ。

- 汐と塩田がどら焼きの未来について語り合う。

- 締めセリフ（5分）

- 汐が「次はどら焼きだ！」と新たな意気込みを見せ、塩田がツツコミを入れる。

【エンディング】

- ・ 時間：5分

- 最後に汐製菓の社員たちが笑顔でどら焼きを食べて、次なる挑戦に向けて気持ちを新たにす。