

タイトル：『汐製菓会社の新作「オーどら焼き」』

シーン：新商品のアイデア発案

(10分)

(場面：汐製菓のオフィス。社長室の大きな窓から、都心の高層ビル群が見渡せる。デスクには資料やメモが散乱しており、汐は椅子に座りながら頭を抱えている。塩田が隣で心配そうに見守っている。)

汐：「うーん、次の新商品、どうしようか…。せつかくやるなら、世界がびっくりするようなものがないな。」

塩田：「社長、前回の『カレー館入りおせんべい』もかなり冒険でしたが、反応は良かったですよ。でも、次はもう少し落ち着いて考えた方がいいかもしれません。」

汐：「だめだ、塩田くん。『面白き』とも無き世を面白く』が俺のモットーだ。地味じゃダメなんだよ！俺たちは、ただの菓子会社じゃない。世界を驚かせるスイーツを作るんだ！」

塩田：「でも…例えば、どんなスイーツが？」

汐：「そうだな…例えば、どら焼きだ！みんなが好きなあのどら焼き。でも、普通のどら焼きじゃダメだ。新しい要素を加えたらどうだろう？？」

塩田：「新しい要素…例えば？」

汐：「チョコレートだ！どら焼きの中にチョコレートを入れて、まるで爆発的にチョコがあふれ出すみたいな感じにしたら面白い！」

塩田：「（困惑しつつ）え？どら焼きにチョコレート…？」

汐：「そうだよ！チョコレートは西洋の象徴だ。和と洋を掛け合わせた、どら焼きの新し

い形を作るんだ！それを『どらボルケーノ』って名付けよう！」

塩田…「どら…ボルケーノ…？爆発的なチョコレートか、確かにユニークですけど…」

汐…「まさに爆発的だ！でも、チョコレートだけじゃない。抹茶のクリームも入れたらどうだ？抹茶の風味がチョコと相性抜群！」

塩田…「抹茶とチョコレート…？それは…意外にも美味しそうかもしれませんね。」

汐…「よし、決まりだ！これで世界中の人々を驚かせてみせる！」

（汐が勢いよく立ち上がり、塩田もその熱意に圧倒される。）

---

シーン2：開発チームの結集（15分）

（場面…汐製菓の会議室。汐と塩田が開発チームのメンバーを集めている。開発スタッフが一堂に会し、汐が手元の資料を見ながら発表を始める。）

汐…「みんな、集まってくれてありがとう！今日は、我が汐製菓の新たな挑戦を発表する！」

（スタッフがワクワクした表情で汐を見る。）

汐…「新商品は、これだ！『どらボルケー」

ノ』！」

スタッフA…「どらボルケーノ？それって、どんなスイーツなんですか？」

汐…「簡単に言うと、チョコレートと抹茶を融合させた、まるで火山が爆発するような、どら焼きだ！」

スタッフA：「火山？チョコが爆発するような  
…どら焼きって、そんなに派手にできるんです  
か？」

汐：「できるんだよ、できる！だって、我々は  
汐製菓だから！チョコが溢れ出して、食べた  
瞬間に『ワオ！』ってなるような体験を提供  
するんだ！」

スタッフB：「なるほど、でも、どら焼きってど  
こかで“和”のイメージが強いですよね。チョコ  
と抹茶って、かなり異なる味なんじゃ…？」

汐：「それがいいんだ！『和洋折衷』だよ。日  
本の伝統を守りながら、現代の味覚にぴった  
り合う新しい形を作り出すんだ！」

塩田：「（スタッフに向かって）そして、これがう  
まくいけば、日本国内だけでなく、海外の市  
場にも大きなインパクトを与えることができ  
るんです。」

スタッフA：「確かに、今までにない新しいどころ  
焼きだし、海外でもウケるかもしれません  
ね。」

汐：「そうだ！チョコレートの大国・アメリカや  
フランスに、日本の新しいスイーツ文化を届け  
るんだ！」

スタッフB：「わかりました！でも、もしこのア  
イデアが失敗したら…どうするんですか？」

汐：「失敗なんて言葉、俺の辞書にはない！  
『面白きことも無き世を面白く』だ！まずは  
やってみよう！」

（スタッフが勢いづいて、次々と意気込みを語  
り合う。）

---

### シーン3：試作と調整（20分）

（場面…汐製菓の試作室。スタッフたちが試作を繰り返している。カウンターには色とりどりのどら焼きが並んでおり、汐と塩田がそれを見守っている。）

スタッフA：「一口食べて」うーん、チョコが強すぎて、どら焼きの皮が負けてしまってますね。」

スタッフB：「抹茶のクリームが入ると、全体的に味がまとまりすぎて面白みがないかもしれません。」

汐：「そうだな…もっと、チョコと抹茶が衝突するようなインパクトがほしい！」

塩田：「（困惑しつつ）社長、衝突ですか…？」

汐：「ええ！衝突だ！チョコレートがどら焼きから飛び出して、抹茶がその隙間にしっから

と収まる！それがこの『どらボルケーノ』  
だ！」

スタッフの：「なるほど！じゃあ、チョコは溶けて流れ出すタイプにし、抹茶をアクセントとして使うということですね？」

汐：「その通り！さらに、皮はふわっとしすぎず、少ししっかりめにして、食感のバランスをとるんだ！」

（スタッフが試行錯誤を繰り返して、やっと納得のいく仕上がりになった。）

スタッフA：「社長、これ、どうでしょう？」

（汐がどらボルケーノを一口食べ、驚きの表情を浮かべる。）

汐：「うおお！これだ！これは、世界を揺るがすどら焼きになるぞ！」

塩田：「(ホツとした表情で)ついに完成  
ですね…。」

### シーン4：国際発表会の波乱と説 得(30分)

(場面：汐製菓の本社ビル内の大きなカンファレンスルーム。大きなスクリーンに「どらボルケーノ」のビジュアルが映し出されており、国際メディアと大手企業のバイヤーたちが集まっている。汐と塩田は緊張気味にステージに立っている。)

汐：「(大きな声で)みなさん、お集まりいただきありがとうございます！今日、私たちは新たなスイーツを世界に紹介します。それが、こちら、『どらボルケーノ』です！」

(汐が手を広げて「どらボルケーノ」を自信満々に披露する。)

塩田：「（隣で微笑みながら）どら焼きにチョコレートと抹茶を組み合わせた、革新的なスイーツです。」

（会場の反応がまばら。無関心な顔をする参加者が目立つ。）

汐：「（少し焦りながら）このどら焼きは、ただの和菓子ではありません。まさに、和洋折衷の新しいスイーツ革命です！」

（しばらく沈黙が続く。突然、アメリカのバイヤーが手を挙げる。）

アメリカのバイヤー：「ちょっと待ってください。確かに面白いアイデアですが：日本の伝統的などら焼きに、チョコレートと抹茶を混ぜるって、ちょっと奇妙じゃないですか？それに、どうして“火山”なんて名前を付けるんです？爆発的な印象が強すぎて、ちょっと不安です。」

（会場がざわつく。汐の表情が引き締まる。）

汐：「ああ、いい質問ですね。確かに、チョコと抹茶の組み合わせは一見奇抜に感じるかもしれませんが、しかし、それこそがこのスイーツの魅力なんです！新しい味の融合が、食べた瞬間に驚きと感動を生み出すんです。」

アメリカのバイヤー：「でも、火山って名前が悪印象を与えませんか？爆発的って、スイーツにはあまり適さない言葉だと思います。」

塩田：「（心配そうに）確かに、ちよつと強すぎる印象かもしれませんね…。」

（汐は少し考えてから、大きく息を吸い込み、しつかりとした声で続ける。）

汐：「（自信満々に）皆さん、実は“火山”の意味には別の深い理由があるんです。どら焼きの中から溢れ出すチョコレートや抹茶が、まるで火山が爆発するかのよう印象的に現れる。それがまさに、このスイーツの魅力を表しているんです。『どらボルケーノ』という名前

は、その“爆発的な感動”を伝えるために最適ななんです。」

（会場が静まり返る。汐の真摯な表情に、少しずつ会場の空気が変わり始める。）

アメリカのバイヤー：「（やや納得しながら）なるほど：説明を聞いてみると、確かにそれも面白い考え方ですね。味と見た目で衝撃を与えた後に、その名前の背景が響いてくるということか。」

（少し考え込むアメリカのバイヤー。隣のフランスのバイヤーが手を挙げる。）

フランスのバイヤー：「確かに、フランスでも新しいスイーツが好まれています。ですが、これはどうやって高級感を出すのでしょうか？ チョコレートと抹茶が合うというのはわかりますが、どら焼き自体はカジュアルすぎるのでは？」

汐…「（ニッコリ笑って）それこそが、今回のポイントなんです！和と洋が見事に融合した『カジュアルでありながらも高級感を持つ』、そんな新しい日本のスイーツを作りたいかったんです。どら焼きの皮はしっかりとした食感を持ちながら、チョコレートや抹茶が溢れ出す瞬間に、それが最高の高級感を生むんです。」

塩田…「確かに、見た目はシンプルに見えますが、口に入れた瞬間にその革新性が感じられるはずです。」

フランスのバイヤー…「面白い。試食してみないと確信は持てませんが、言っていることは理解できます。今すぐ試食をお願いしますか？」

（試食のテーブルが準備され、汐がどらボルケーノを配り始める。）

## シーン5：試食と反応（20分）

（場面：会場の中央に試食用のテーブルが設置され、参加者たちが「どらボルケーノ」を一口食べて、驚きや感嘆の声を上げる。）

アメリカのバイヤー：「（驚きながら）うわっ！チョコが中から溢れ出して、抹茶の風味が絶妙だ！これは、想像以上だ！」

フランスのバイヤー：「フランスのデザートとは違うが、このバランス感は新しい！日本の伝統的な味がこんなに現代的に変わるなんて、興奮する！」

（他のバイヤーやメディア関係者たちも、次々と驚きながら食べ始める。）

中国のバイヤー：「これは…本当に衝撃的だ。食べてみて初めてわかる感動だ。どら焼きはまさに『和』の象徴と思っていたが、この『どら

ボルケーノ』はまさに『和洋折衷』の究極形だ。」

（その後、参加者たちが口々に賛辞を送り、次第に賑やかな雰囲気になる。）

アメリカのバイヤー：「これは、アメリカで大ヒットするに違いない。チョコレート好きな私たちには完璧だ！」

フランスのバイヤー：「私も、この『どらボルケーノ』をフランスに紹介したい。日本の伝統を守りながらも、革新を感じさせる、素晴らしいスイーツだ。」

塩田：「（安堵しながら）これで、試食は成功ですね…。」

汐：「（満足げに笑いながら）そうだな、やっぱり食べてみないとわからない。本当に素晴らしいフィードバックをもらった！」

（バイヤーたちが試食を終え、熱心に話し始める。汐と塩田はその様子を見守っている。）

---

### シーンの：全世界でバズりまくり（15分）

（場面：汐製菓のオフィス。モニターに様々な国のSNSが映し出され、次々に「#どらボルケーノ」や「#ShioSeika」がトレンド入りしている様子が映し出されている。）

塩田：「社長、これを見てください…!!どらボルケーノ、世界中でバズってます!」

汐：「ふふふ…これが世界の反応だ!」

（モニターには、アメリカ、フランス、イギリス、台湾など、世界中で「どらボルケーノ」を試食した人々の動画がアップされ、コメントが次々に寄せられている。）

アメリカのインフルエンサー：「これがどら焼き！？チョコと抹茶のコンビネーションが最高だ！みんな、絶対食べるべき！」

フランスのインフルエンサー：「日本の伝統と革新がここに融合！『どらボルケーノ』を食べべて、まさに新しい時代のスイーツが来たことを実感しました。」

塩田：「SNSの反応も予想以上です…！これ、すごいことになりそうです！」

汐：「（満足そうに笑って）俺たちの挑戦が世界中に響いたな。あとは販売を増やさないと！」

---

シーン：売れすぎて生産追いつかない

（10分）

（場面…汐製菓の工場。製造ラインがフル稼働しているが、それでも需要に追いつかない様子が映し出されている。）

スタッフA：「（汗をかきながら）社長、こんなに注文が来るとは…！生産が追いつきません！」

汐：「（にやりと笑って）これは良い悩みだ！みんな、頑張れ！世界が求めているんだぞ！」

（工場内が忙しく回り、スタッフたちが一丸となってどらボルケーノを作り続ける。）

---

（最終シーン…汐が一人、オフィスの窓から夕日を見ながら微笑んでいる。）

汐：「（独り言）面白きことも無き世を面白く…』どらボルケーノ』、世界を変えたな。」

(画面がフェードアウトし、エンドロールが流れる。)

---

【END】