

新どさんご研究所 まめなマカロンに続く第2弾商品

100年老舗企業の“あん”と100%北海道生乳絶妙コラボ！ 「まめなアイスクャンディ」多彩な味わいの6種を発売

この度、株式会社北海道博報堂(本社：札幌市中央区、代表取締役社長：池田剛)は、北海道の生活者意識の変化を探る研究組織、新どさんご研究所(所長：山岸 浩之)において、北海道の魅力を掘り起こす商品開発プロジェクト「新ど研 モノゴトFACTORY」の新商品「まめなアイスクャンディ」を発売いたします。

新商品は、老舗和菓子店「月寒あんぱん本舗」を運営する株式会社ほんま(代表取締役社長：本間幹英、本社：札幌市豊平区)との共同プロジェクト「まめなスイーツLabo」によるもので、今年2月に発売した「まめなマカロン」に次いで2商品目となります。

あんこをもっと気軽に。老舗和菓子屋の挑戦、第二弾は「長沼あいす」とのコラボ



100年以上の歴史を持つ株式会社ほんまの新しい挑戦を新どさんご研究所がプロデュースする本取組では、「あんこを甘くみていた。」をキャッチフレーズに、あんこの新しい美味しさを探求する新商品の開発を行っています。

第二弾商品のレシピ開発では100%北海道産生乳を使用したアイスを生産する株式会社長沼あいす(本社：夕張郡長沼町、代表取締役：山口真巧)に協力を仰ぎ、あんことの意外な組み合わせが楽しい6種類のアイスを開発いたしました。爽やかな「つぶあんと3種のベリー」、北海道らしさが味わえる「つぶあんとクリームチーズ」、まめなスイーツならではの和風の「白あんと白ごまきな粉」など、多彩な味わいが楽しめる6種のラインナップです。

あんこや、トッピングに使用している小豆は100%十勝産。地元産にこだわる2社だからこそ生まれた、北海道の美味しさが詰まったアイスです。ぜひこの機会にご賞味頂ければと思います。

- ◎商品概要：まめなアイスクャンディ 1個 390円(税別) **7月2日(月) 発売予定**
全6種【つぶあんと3種のベリー(いちご、ラズベリー、ブルーベリー)/つぶあんのみかん/つぶあんとクリームチーズ/こしあんとブラリネ/白あんと白ごまきな粉/つぶあんと八女抹茶】
- ◎取扱店 月寒総本店 札幌市豊平区月寒中央通8-1-10 月寒中央ビル 1F 9:00～19:00(1月1・2・3日休業)
大通店 札幌市中央区大通西3丁目 大通ビッセ1 F 10:00～20:00(年中無休 但しビルに準ずる)
- ◎ECサイト <https://honma.ocnk.net/> **7月2日(月)受付開始、7月9日(月)より出荷開始**
※ECサイトでは10個1セット 4,300円(税別) 送料別
つぶあんとクリームチーズ、つぶあんと八女抹茶は各1本ずつ、他は2本ずつ

【新どさんご研究所(新ど研)概要】

北海道民の今の姿をデータで明らかにしながら、「一歩先の北海道民=新どさんご」と定義して、その変化を予測・提言する(株)北海道博報堂が設立した専門組織。公式サイト：<http://shindoken.com/>