

## 新ど研 モノゴトFACTORY「まめなスイーツLabo」 共同開発商品「まめなマカロン」が OMOTENASHI Selection 2018金賞を受賞

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)内の専門組織、新どさんご研究所(所長：山岸 浩之)と株式会社ほんま(本社：札幌市豊平区、代表取締役社長：本間幹英)との共同開発商品「まめなマカロン」が、日本の優れた商品・サービスを発掘・認定し、国内外に発信するプログラム、OMOTENASHI Selection 2018において金賞を受賞いたしましたのでお知らせいたします。



### 若者にもっとあんこの美味しさを

北海道博報堂では、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」において2017年から、小豆やあんこを気軽に楽しんでもらうための新ブランド「まめなスイーツLabo」を発足し、あんこを使用した新商品開発に取り組んでいます。

まめなマカロンは、(株)ほんまの若者のあんこ離れと顧客の高齢化が進む中で、特に若者にあんこの美味しさを発見してもらおうと、地味、古い、伝統的などといったイメージを覆し、もっと気軽にあんこを楽しんでもらいたい、そんな思いから生まれました。

北海道の十勝産小豆を100%使用し、洋菓子の名店でスーシェフを務めた人気シェフにレシピ監修を依頼、あんこの効かせ方に関してそれぞれの味でしっかりと個性の出た6種類が完成しました。あんこが苦手な人でも食べやすい味わいで、あんこの新しい可能性を開拓する姿勢が評価され、今回、493のエントリーの中から特に総合的な評価の高い金賞(28対象)に選ばれました。



授賞式の様子(2018/08/23)  
下段中央が(株)ほんま  
本間幹英代表取締役社長

受賞商品概要裏面

【新どさんご研究所(新ど研)概要】 公式HP：<http://shindoken.com/>

北海道民の今の姿をデータで明らかにしながら、「一步先の北海道民=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。

お問い合わせ先：株式会社北海道博報堂 新どさんご研究所 担当：011-251-0178 [shindoken@hakuhodo.co.jp](mailto:shindoken@hakuhodo.co.jp)

あんこを  
甘くみていた。



まめなスイーツ

Labo

we are a sweet team  
group of 24.



product  
001

## まめなマカロン

人気パティシエ 藤井シェフがプロデュース。  
まったく新しい5つのおいしさ。

- ・かぼちゃあんとおレンジ
- ・黒糖あんとライム
- ・桜あんとグリオットチェリー
- ・抹茶あんとゆず
- ・メロンあんとグレープフルーツ

5個セット ¥1,300 [税別]



【お問い合わせ】 株式会社ほんま tel 011-851-1264 [受付時間 9:00~17:00]

【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 [月寒あんぱん本舗内/営業時間 9:00~19:00]

◎大通店 札幌市中央区大通西3丁目 大通ビッセ 1F [月寒あんぱん本舗内/営業時間 10:00~20:00]

◎ECサイト <https://honma.ocnk.net/>

ECサイト  
はこちら!

