

## 新どさんご研究所 モノゴトFACTORY 第2弾 あんぱんから、マカロンへ。 100年を超える老舗の“あん”を 若者にもっと楽しんでもらうプロジェクト。

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」第2弾を開始しますのでお知らせします。

取組み第2弾では、100年以上の歴史を持つ老舗和菓子店 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)と共同で、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」を発足します。



### 112年目の挑戦を支援。 あんこのおいしさを老舗から発信。

100年以上の歴史を持つ月寒あんぱん本舗を運営する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。和菓子に欠かせない小豆やあんこをもっと気軽に楽しんでもらうと新たなブランド「まめなスイーツLabo」をスタートしました。「あんこを甘くみていた。」をキャッチフレーズに、様々な商品開発をサポートしていきます。

### 初回商品は「まめなマカロン」 札幌“C'est BO et BON”人気パティシエ藤井シェフがレシピを開発。

第一弾商品として、ずっしり重いイメージのあるあんこをライトに楽しんでもらうとつくり上げたのが「まめなマカロン」。レシピを開発したのは、札幌の人気パティスリー「C'est BO et BON(セ・ボー・エ・ボン)」の藤井俊輔シェフ。本場フランスで修行したのち、パティスリー界のピカソと呼ばれるピエール・エルメの東京・青山店でスーシェフ(製造統括責任者)として勤務した経歴の持ち主です。もちろん、小豆は100%十勝産。

新進気鋭の若手パティシエによる“和菓子でも洋菓子でもない”5つの味をお楽しみください。



C'est BO et BON  
藤井俊輔シェフ

- ◎商品概要：  
まめなマカロン 5個セット1300円(税別) **ECサイトでは2月7日発売、店舗では2月15日発売(2月7日より予約受付/取置き可)**  
(かぼちゃあんとおレンジ/黒糖あんどライム/桜あんどグリオットチェリー/抹茶あんどゆず/メロンあんどグレープフルーツ)
- ◎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1F 10:00~20:00 (年中無休 但しビルに準ずる)
- ◎ECサイト <https://honma.ocnk.net/> 2月7日オープン



#### 【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/>