

こだわりの中によつ葉みつけた ノースマート

ザクザクした食感が楽しめる新感覚のお菓子
「森の kigi バタースコッチキャンディ」

販促支援事業などを幅広く展開する「ノースマート」が初めて手掛けたお菓子で、空港やセレクトショップ、百貨店など取扱店舗を拡大し、新たなファンづくりに力を入れています。北海道産原料のやさしい味わいも特長の同製品には、よつ葉のバターと生クリームがふんだんに使われています。

北海道産食材で作るザクザクキャンディ

「森の kigi バタースコッチキャンディ」は、当社の生クリームと発酵バターのほか、北海道産の砂糖や水あめ、塩などから作る新感覚の板状キャンディ。無添加、無香料、無着色で、誰でも楽しめるコク深い味わいとザクザク食感が印象的です。展開するフレーバーは「オリジナルバター」「ソルト」「チーズ」「チョコレート」の4種。本社隣に構えた製造工場で、スタッフが毎日、全て手作りで商品を作っています。大きな鍋で水分を飛ばし、温かいうちにバットに伸ばし、固まったところを一つ一つ手作業で割ります。細やかな温度管理がザクザクした食感を生み出すポイントだそうです。

よつ葉のバターが味の決め手に

そんなバタースコッチキャンディの味の決め手となっているのが当社の生クリームと発酵バターです。レシピを作る際、大手メーカーや牧場の6次化商品など20種類以上のバターを試したといいます。同社の松谷賢一常務取締役は「求めていたコクとうまみに最も近かったのがよつ葉のバター。シンプルなレシピであるため、原料の品質やおいしさがより一層重要になる。よつ葉の製品はクオリティが高い」と太鼓判を押します。

自身の実家が農家だという岩田直也係長は「酪農業界は担い手不足など多くの苦労があると聞く。ただ、よつ葉の牛乳・乳製品でなければという思いを持つユーザーも多いと感じる。そんな製品のすばらしさを自分たちもお菓子を通して消費者に伝えていきたい。今後も道外や国外へ広く発信していきたい」と力を込めます。

北海道の新たな名産品へ

現在は、ノースマートオンラインショップのほか、新千歳空港や北海道のアンテナショップ・どさんこプラザ、道外でもそごうや西武、高島屋などのデパートを中心に販売。北海道ブランドも後押しとなり、道内外でリピーターが増加。北海道の新たな名産品へと成長を続けています。今年度中に製造工場の北海道HACCPの取得を目指し、海外への輸出拡大も視野に入れているノースマート。今後のさらなる飛躍から目が離せません。



こだわりの北海道食材



岩田直也係長(左)と松谷賢一常務取締役

ノースマート本社

北海道石狩市花畔2条1丁目207番
☎0133-62-9121

