

応援購入サイト「マクアケ」で支援目標 2000%を達成！
11月1日(月)発売「北海道しあわせロール(ミルク/チーズ)」
～北海道産素材にこだわったプレミアムなロールケーキ～

石屋製菓株式会社(本社:札幌市西区 代表取締役社長:石水 創)は、新商品「北海道しあわせロール(ミルク/チーズ)」を2021年11月1日(月)より、販売開始いたします。

本商品は、北海道産素材にこだわり、試行錯誤を重ねて作り上げたプレミアムなロールケーキ。北海道産生乳を使用した生クリームを最もおいしく召し上がっていただくために、ミルクとチーズそれぞれの特徴に合わせて、①クリーム、②生地、③巻き方 にこだわり仕上げています。



■北海道しあわせロール ミルク

① クリーム

北海道産生乳のやさしい甘さを味わえる、無駄な甘さのないミルククリーム。香料は一切使用していません。

② 生地

卵黄を使用していない真っ白な見た目が特徴的な、しっとりとした生地です。生地に使用したホワイトチョコレートのやさしい甘みが、ミルククリームのミルク感を引き立てます。繊細でやわらかな生地はISHIYAの技術の賜物。1枚1枚焼き目をはがし、丁寧に仕上げました。

③ 巻き方

たっぷりのクリームをひと巻きで包み込むように巻き上げることによって、しっとりした生地とクリームをくちどけよくお楽しみいただけます。

■北海道しあわせロール チーズ

① クリーム

北海道産生乳を原料とした生クリーム、北海道産クリームチーズを使用。生クリームのやさしい甘さが、クリームチーズのコクを引き立てます。

② 生地

卵黄と卵白を別々に立て、気泡をつぶさないよう1枚1枚丁寧に焼き上げ、ふんわりとした食感に仕上げました。

③ 巻き方

生地とクリームのバランスを考え渦巻き状に巻き上げました。ふんわりとした生地を濃厚なクリームと合わせることによって、より味わい深い食感をお楽しみいただけます。

誕生のきっかけは、新入社員による酪農研修。魅力ある北海道素材を、私たち北海道企業の手で「しあわせをつくるお菓子」にし、全国の皆様にご紹介したい…そんな想いから本商品が生まれました。

パッケージには“ロールケーキを味わう前に、ほんの少しでもしあわせな気持ちになってほしい”という想いを込めて、私たちの企業理念・商品にも通じる「しあわせ」をイメージした青い鳥を、フタの裏面にデザインしました。

■石屋製菓 農業・酪農研修について

2020年より、社員教育として農業・酪農研修を開始しました。

製品づくりに欠かすことのできない原材料である酪農産物の生産現場を学び、一次産業に触れることで、北海道の現状を体感し、持続的なチャレンジで組織の壁を越えて活躍できる人材の育成を目的としています。

**■Makuake(マクアケ)について**

これから生まれて世の中に広がっていく「アタラシイものや体験」を、お客様が応援購入する事のできるサイトです。本商品は、2020年11月にマクアケで発売され支援目標金額2000%を達成し、4,500件以上の対象プロジェクトから「Makuake Of The Year 2021」を受賞しました。



Makuake

【商品概要】

■商品名：北海道しあわせロール(ミルク／チーズ)

■発売日：2021年11月1日(月)

■価格：各2,268円(税込)

■販売店舗

ISHIYA オンラインショップ <https://www.ishiya-shop.jp/>

※冷凍発送のみ

【北海道内】

白い恋人パーク ショップ・ピカデリー、ISHIYA SHOP(大丸札幌店、エスタ大食品街、丸井今井札幌本店、アリオ札幌)

<冷凍発送のみ>

ISHIYA 札幌大通本店、ISHIYA SHOP さっぽろ東急百貨店

<冷凍販売>

北海道内一部お土産店 ※「ミルク」のみお取り扱い



石屋製菓 (ISHIYA) 公式サイト：<https://www.ishiya.co.jp/>

【ISHIYA 公式 SNS】

Instagram：https://www.instagram.com/ishiya_official/

Twitter：https://twitter.com/ISHIYA_official

Facebook：<https://www.facebook.com/shiroikoibito.ishiya>