

北海道発・冬季限定スイーツ「SNOWS」11月よりシーズン到来！

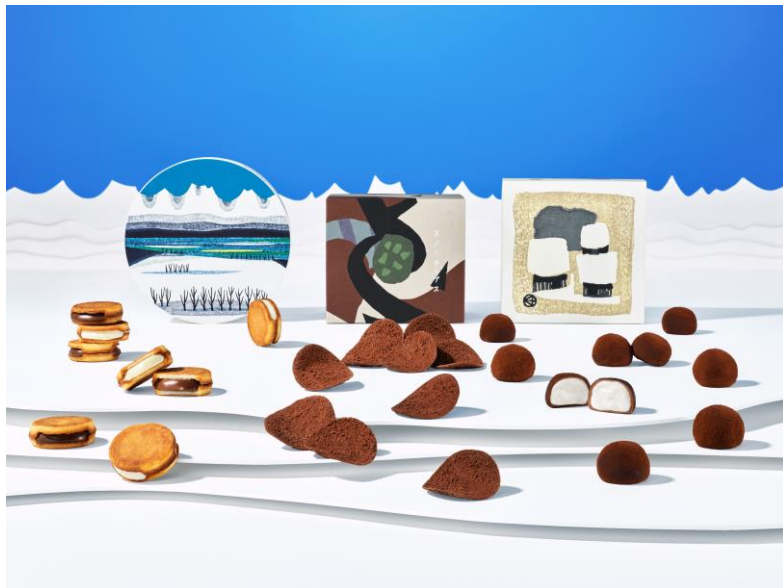
New Topics

- 11月20日(水)～12月19日(木) JR東京駅構内に期間限定POP UP STORE登場！
- 粉雪のような口どけの“スノーチップス”もシーズンスタートより店頭にて販売開始
- “山の版画家”大谷一良さんの作品が展示される「北のアルプ美術館」との限定パッケージが初登場

北海道発・冬季限定スイーツ「SNOWS」は、11月1日(金)から公式オンラインショップ、北海道の新千歳空港で販売を開始。さらに、11月20日(水)より、去年に引き続き2回目の出店となる「JR東京駅」(東京駅構内 新幹線南乗換口前)でのPOP UP STOREがスタートします。通勤や旅行など多くの人が往来するJR東京駅構内は、手土産を探しているお客様にとって立ち寄りやすい場所です。昨年のJR東京駅での出店は初日から沢山のお客さまで賑わい、大きな反響をいただきました。今年も、さらに多くの方楽しんでいただけるよう、SNOWSを代表するラインナップをご用意しました。冬の訪れとともに、より身近にSNOWSの世界を感じていただきたく、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

また、昨シーズンのバレンタイン商品として新登場し「すごく濃厚でリッチなお味！」「食感が良くておいしい」「チョコレートなのにパリパリの食感が不思議」と多くの反響をいただいた「スノーチップス」がシーズンスタートから店頭にて登場します。

この冬も、この季節にしか味わえないSNOWSの世界をお楽しみください。



< SNOWSとは >

2021年1月に、なめらかな口どけの生チョコレートカリッとしたラングドシャでサンドした“スノーサンド”が初登場して以降、オンラインショップ・POP UP STORE共に反響を生み、昨冬も各地で多くのお客様にご好評いただいたSNOWS。北海道日高町にある直営の放牧酪農場で搾った放牧牛乳をはじめ、こだわりの原材料を活かしたお菓子、ブランド全体で創り上げているSNOWSの世界観など、北海道の新定番スイーツとして注目されています。

自然と山をテーマにした文芸誌「アルプ」の精神を受け継ぐ美術館「北のアルプ美術館」との限定パッケージ

「雪の斜里岳」をパッケージにあしらったスノーサンド

SNOWSの魅力は、おいしさだけではなくパッケージデザインにもこだわりが詰まっています。雪と山を想起させ、懐かしさを感じさせるパッケージは、“山の版画家”大谷一良さんの作品を使用しています。そしてそのご縁を繋いでくれたのが、「北のアルプ美術館」でした。1983年に300号をもって終刊した山の文芸誌「アルプ」の精神を受け継いだ、初代館長 山崎猛さんが設立した北海道斜里町に位置する美術館です。今回、スノーサンドの「北のアルプ美術館」限定パッケージが登場します。パッケージの前面に配したのは、自分の心のなかにある山を描き続けた大谷一良さんが、実在する山をモチーフにした数少ない作品のひとつ「雪の斜里岳」です。パッケージを通して、大谷一良さんが感じた北海道斜里町の冬をお楽しみください。

【商品名】スノーサンド白黒8個 北のアルプ美術館パッケージ

【内容量/価格】8個入(白と黒各4個入) 2,808円(税込)

【販売】SNOWS公式オンラインショップ、北のアルプ美術館での販売

【期間】2024年12月1日(日)～12月下旬予定

※北のアルプ美術館での店頭販売：2024年12月の特定の日時での販売を予定しております。詳細は準備が整い次第北のアルプ美術館公式HPにてお伝えいたします。

※本商品の売り上げの一部は美術館の運営費用として寄付させていただきます。



北のアルプ美術館パッケージ



画像左：北のアルプ美術館（北海道斜里町）
画像右：「雪の斜里岳」大谷一良

おいしさのこだわり 《放牧牛乳》

S N O W Sのお菓子は、北海道日高町にある直営の放牧酪農場で搾った牛乳などを使用し、北海道の原材料にこだわったお菓子づくりが特徴です。

スノーサンドに使用している生チョコレートは、冬の寒さにより脂肪分をたっぷりと蓄えた放牧酪農牛乳を使用することで、濃厚なコクが生まれ、チョコレートが深い味わいとなります。

北海道新冠町にある平飼養鶏場では、鶏の飼料に自社グループの菓子製造で出る菓子くずを少し加えることで、風味豊かな美味しい卵になりました。さらに、その鶏の糞をたい肥にし、放牧酪農牧場の牧草の肥料にすることで草が育ち、牛が食べて、牛からいい牛乳が搾れ、お菓子になります。

再活用・循環させることで、材料が無駄にならないように取り組んでいます。



日高町の放牧酪農場



おいしさのこだわり 《生チョコレートサンド「スノーサンド」》

■今までにない新たな食感

冬の放牧牛乳を使って仕上げた生チョコレートは、ミルクの風味が感じられるリッチな味わいが特徴。口に入れるととろ～りなめらかにとろけて、優しい甘さが口いっぱいに広がります。

■長年、研究を重ねた“挟み焼き”

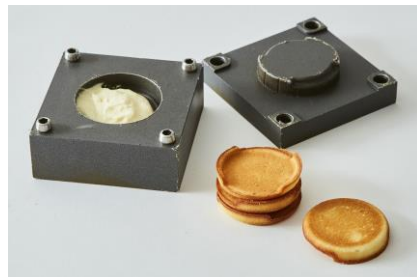
熱した鉄板で挟み焼きすることで生まれるラングドシャの香ばしいカリカリ感と生チョコレートのなめらかさの両方を実現した、生チョコレートサンドクッキー。

直火でラングドシャをひとつひとつ焼いているため、焼き色に個体差がありますが、手作りならではの特徴です。

そっと包み込むような形状は、サンドしたやわらかい生チョコレートがこぼれないようにするためです。

■原材料へのこだわり

自社で運営する放牧酪農の牛乳、北海道産のバター、小麦粉、砂糖など、こだわりの素材をつかっています。放牧酪農の健やかな牛たちから搾れる牛乳は、寒い冬に脂肪分が高く濃厚なコクがあり、チョコレートに深い味わいを加えています。



パッケージのこだわり

S N O W Sは、パッケージデザインにもこだわりが詰まっています。

雪と山を想起させ、懐かしさを感じさせるパッケージは、“山の版画家”大谷一良さんの作品を使用。冬に北海道からやってくるブランドとして、北海道の冬や雪を象徴するイメージを探し、大谷一良さんの作品に出会い、パッケージに採用させていただきました。パッケージ単体のデザインだけではなく、ブランド全体でS N O W Sの世界観を作り上げています。

POP UP STOREも、S N O W Sのブランドイメージを体現するようなデザインとなっています。



大谷 一良（おおたに かずよし）：

東京生まれ。生涯を通し山に親しみ、版画家として活躍。

畦地梅太郎氏に私淑、「アルプ」をはじめ「まいんべるく」「山と渓谷」「心」「岳人」などに表紙画やカット、文章を発表。'80年代から個展や共同展を毎年のように開催。著書に「山のかけら」「山の絵葉書」「風のディヴェルティメント」など、共著に「山のABC」「忘れ得ぬ山」など多数。山岳関連書の装丁・装画も数多く手がけた。

(1933-2014)



「春を待つ日」2004年



「森の見る夢」2009年

SNOWS 《商品ラインナップ》

「スノーサンド」

北海道で作られる冬の風味豊かで濃厚な放牧牛乳を使用した
新食感の生チョコレートサンドクッキー

直火でひとつひとつ挟み焼きしているラングドシャの香ばしいカリカリ感と、生チョコレートのなめらかさの両方を実現した生チョコレートサンドクッキー。濃厚でコクのある冬の放牧牛乳を使って仕上げた生チョコレートは、ミルクの風味が感じられるリッチな味わいが特徴。放牧酪農の健やかな牛たちから搾れる牛乳は、寒い冬に脂肪分が高く濃厚なコクがあり、チョコレートに深い味わいを加えています。

- 【内容量／価格】
- ・5個入（白／黒）各1,053円
 - ・8個入（白と黒 各4個入）1,944円
 - ・16個入（白と黒 各8個入）3,645円



POINT<NEW>

今まで白のみ8個入りでしたが、たくさんのお客様からのご要望にお応えし、大谷一良さんの版画「春を待つ日」をモチーフにした丸型のパッケージに、スノーサンド白と黒 各4個をミックスにした商品をご用意しました。版画が持つ手触り感ある温かさが感じられる、贈り物にも最適な商品です。

「スノーボール」

まろやかな生クリームを生チョコレートで包んだ生トリュフチョコレート

北海道の素材のおいしさをそのまま詰め込んだ、ふたつの生を一緒に楽しめる“ダブル生”スイーツ。冬の放牧牛乳を加えた北海道産生クリームを生チョコレートで包んだ、冬のミルクの甘い香りとコクを味わう生トリュフチョコレートです。作りたてを冷凍することで、北海道のフレッシュな素材の味をそのまま楽しむことができます。

- 【内容量／価格】9個入 1,512円
- 【お召し上がり方】冷蔵庫で1~2時間ほど置くと食べごろに解凍されます。解凍後は冷蔵庫で保管の上、48時間以内にお召し上がりください。



「スノーチップス」

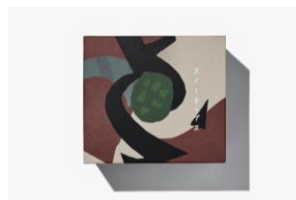
トリプルチョコの濃厚さ、粉雪のような口どけ広がるチョコレートチップス

カカオの豊かな風味が広がる、一度食べたら忘れられない粉雪のような口どけのスノーチップス。生地に練り込んだチョコレート、チップスに噴霧したチョコレート、最後に纏わせる粒状のチョコレート、トリプルチョコレートが生み出す絶妙な美味しさを体感ください。チョコレートをたっぷり練り込んだ生地は、独自の揚げ焼き製法で作るサクとした食感が特徴です。おいしさにこだわり、手間と時間をかけて製造しています。

- 【内容量／価格】1箱4袋入り 1,296円

POINT

チョコレートが増えてよりリッチに、生チョコレートのような食感と口どけでさらにおいしくなりました。箱もお持ち帰りしやすいサイズにリニューアルしています。



「森ノ木（黒）」

繊細な食感にこだわったクリスピーミルクチョコレート

薄く焼いたクレープ生地を砕いたフィアンティーヌと、ローストアーモンドを細かく刻み、香ばしいパイを混ぜ込んだ、サクサク食感も楽しめるクランチチョコレートです。ミルクチョコレートとスイートチョコレートの絶妙なブレンドでミルクーな味わいをお楽しみいただけます。

版画家 大谷一良さんの作品「森の見る夢」の木々をモチーフした3つの形のチョコレートが特徴です。



【内容量／価格】8本 1,188円

※11月中旬以降での販売開始を予定しています。確定しましたら、SNOWS公式サイトにてお伝えいたします。



※販売商品は店舗により異なります。詳細はSNOWS公式サイトにてご確認ください。*全て税込表記

販売スケジュール

今シーズンも11月1日（金）よりSNOWS公式オンラインショップでの販売を開始し、順次、新千歳空港や全国の百貨店を中心にPOP UP STOREを出店します。11月20日（水）からは本州でのPOP UP STORE第一弾となる、JR東京駅の“駅ナカ”（東京駅構内 新幹線南乗換口前）に出店。

この冬も、この季節にしか味わえないSNOWSの世界をお楽しみください。

【SNOWSオンラインショップ】

「SNOWS」公式LINEでは、新商品やイベント情報をお届けするとともに、公式LINE登録者限定でオンラインショップをオープンしています。

*LINE お友だち登録により、オンラインショップでもご購入いただけます。

販売開始日：2024年11月1日（金）10:00～

販売期間：2024年11月1日（金）～2025年3月予定

公式LINEアカウント：<https://lin.ee/QLnenBS>

【新千歳空港】

期間：2024年11月01日（金）～2025年4月30日（水） ANA FESTA千歳ロビー店
2024年11月03日（日）～2025年4月28日（月） JAL PLAZA 新千歳空港出発ロビー店
2024年11月05日（火）～2025年4月26日（土） スカイショップ小笠原
2023年11月05日（火）～2025年4月26日（土） スノーショップ出発店

【POP UP STORE】

■ JR東京駅店

期間：2024年11月20日（水）～12月19日（木）

場所：JR東京駅構内 新幹線南乗換口前

※店舗の営業時間や店休日については、新千歳空港HP、百貨店HPをご確認ください。※その他の出店予定は確定次第、順次発表いたします。

BRAND情報

北海道発・冬季限定のお菓子。ラングドシャクッキーのカリカリ感と、冬の放牧牛乳の美味しさを最大限に生かした生チョコレートのなめらかさの両方を実現した“スノーサンド”、生クリームを生チョコレートで包んだ生トリュフチョコレート“スノーボール”、リッチで濃厚なトリプルチョコレートチップス“スノーチップス”など北海道発の特別なスイーツをラインナップ。

■ ブランド名：SNOWS（スノー）

■ 販売期間：冬季限定（2024年11月1日～2025年4月予定）

■ 公式サイト：<https://snows-winter.com>

■ 公式SNSアカウント

Instagram：@snows_jp (https://www.instagram.com/snows_jp/)

LINE：@snows_jp (<https://lin.ee/QLnenBS>)

X（旧Twitter）：@SNOWS_JP (https://twitter.com/SNOWS_JP)

