

【北海道限定】北海道初の菓子用小麦「北海道白」使用のスイーツ第2弾！ 「ホットケーキ バタークリーム入り」が新発売！

～7月14日（火）より北海道のセブン-イレブンにて順次発売～



株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：阿久津 知洋）は、北海道産菓子用小麦「北海道白」を使用した「ホットケーキ バタークリーム入り」を、7月14日（火）より北海道内のセブン-イレブン店舗にて順次発売いたします。

本商品に使用している小麦の「北海道白」は、地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 北見農業試験場様によって長い歳月をかけて開発された北海道初の菓子用小麦であり、JA きたそらち様で生産されています。今年4月発売の第1弾「ふんわり厚切りロール 北海道産小麦・牛乳使用」に続き、優れた北海道産の原材料を継続して使用する地産地消の取り組みとして第2弾の商品を開発いたしました。

温めてもっとおいしい！菓子用小麦「北海道白」を使用したホットケーキ



■ホットケーキ バタークリーム入り

価格：360 円（税込 388.80 円）

発売日：7 月 14 日（火）～順次

販売エリア：北海道

菓子用小麦「北海道白」ならではのふんわりとしたくちどけ

「北海道白」は麺類やパン向けの小麦に比べ、生地にした際の粘り気が控えめで厚みがありながらもふんわりとくちどけの良い食感が特長です。温めることで生地にしみこんだメープルソースの豊かな甘みが広がり、表面のバターと 2 段に重ねた生地の中のバタークリームが溶けだし、贅沢なバターの味わいが楽しめます。

品種改良を重ねて誕生した北海道産薄力粉を使用



北海道は小麦の一大産地である一方で、麺類に適した中力粉やパン用の強力粉が多く生産されており、スイーツ作りに適した北海道産の薄力粉品種は存在しないと言われていました。

品種改良の末に誕生した北海道産の薄力粉である「北海道白」を使用したセブン-イレブンのスイーツ「ふんわり厚切りロール 北海道産小麦・牛乳使用」（販売を順次終了）も、「ボリューム感があるのに、ふわっとした食感であつという間に食べられる」と好評でした。このたび、「北海道白」を使用したスイーツ第 2 弾として、「ホットケーキバタークリーム入り」が実現しました。

北海道産菓子用小麦「北海道白」：<https://hokkaido-shiro.com/>

担当者コメント

北海道ならではの素晴らしい原材料でおいしいスイーツを作り、北海道を応援したいという想いが開発の原点です。長年の夢が実り誕生した「北海道白」の魅力を、商品を通じてより多くの方に届けることができればうれしいです。ほっとする味わいながらも、新しいおいしさをぜひご堪能ください。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※商品に関する販売地域区分はこちら：<https://www.sej.co.jp/products/area/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。